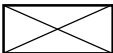


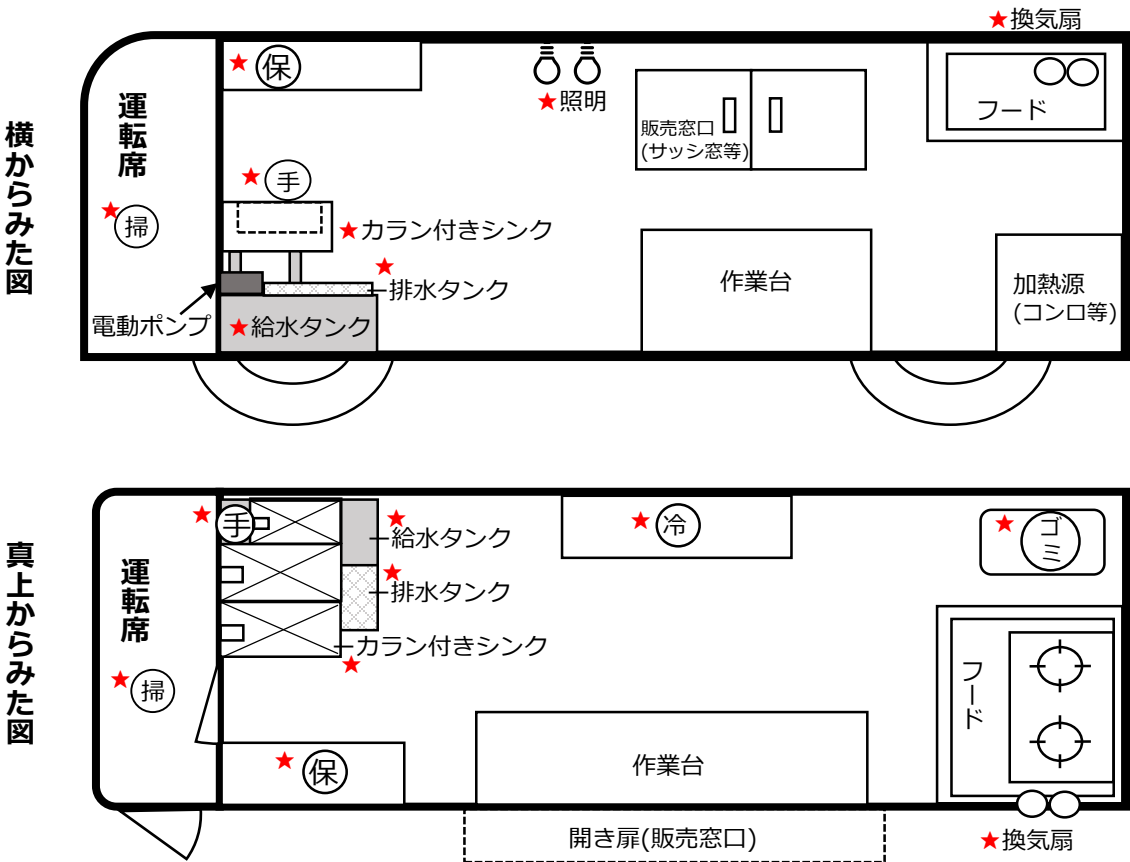
営業種別

飲食店営業（自動車）

見取図記号

換気設備：○○ 排気設備： 洗浄設備： 手指洗浄消毒設備：（手）
保管設備：（保） 冷凍冷蔵設備：（冷） 廃棄物処理設備：（ゴミ） 隔壁区画：——
清掃道具：（掃）

【参考図】★の設備は必ず設置



- 調理場内に非接触式(レバー式、センサー式等)の流水で手洗いができる設備が必要です。
- 取り扱う品目によって必要な貯水設備の容量が異なります。(各容量の給水と排水ができる設備が必要です。)どの営業に該当するか事前に保健所にご相談ください。
 - (1)比較的大量の水を要しない営業：80リットル
 - (2)比較的大量の水を要する営業：200リットル
- 冷蔵庫は電気式で、庫内温度が分かる温度計が必要です。
- 車両を変更する場合は、新たに営業許可が必要です。
- 蒸気又は油煙が発生する箇所の上部には排気設備を設置してください。