

施 設 の 構 造 設 備 調 書

構造	<input type="checkbox"/> プレハブ <input type="checkbox"/> 防水テント <input type="checkbox"/> その他 ()
面積	調理室 $m \times m = m^2$
使用水	水道水 (<input type="checkbox"/> 直結 <input type="checkbox"/> タンク使用) 飲用に適する水 (<input type="checkbox"/> 直結 <input type="checkbox"/> タンク使用)
食品の保存	<input type="checkbox"/> 電機冷蔵・冷凍庫 <input type="checkbox"/> 氷・ドライアイス <input type="checkbox"/> その他 () <input type="checkbox"/> 冷凍・冷蔵保存なし
器具の保管設備	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (保管する器具なし)
食器類	<input type="checkbox"/> 使い捨て <input type="checkbox"/> その他 ()
器具類の洗浄設備	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (洗浄必要な器具なし)
手洗い設備	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ()
廃棄物容器	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
排水処理	<input type="checkbox"/> 排水溜容器 <input type="checkbox"/> 下水側溝 <input type="checkbox"/> その他 ()

営 業 設 備 の 平 面 図 及 配 置 図 ・ 会 場 配 置 図

