様式第５号

**記入例**

施設の構造設備調書等

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 営業設備の配置図  **〇〇通**  **△丁目　　　　　　　□丁目**  **〇〇**  **ストア**  **①　　　　　　　　②**  **③**  **ゴミ箱**  面積（ **２** ｍ × **３** ｍ）  **手洗い** | | | 営業場所見取図 | |
| 行事分類 | ⑴公共事業 ⑵祭典等 ⑶地域行事 ⑷地域物産展 ⑸店舗行事 ⑹その他 | | | |
| 構造 | ☑天井,側壁３面を有するテント  □屋内　□プレハブ  □その他（　　　　　） | 食品の保存 | | □冷凍・冷蔵庫  ☑ドライアイス・氷  □その他（　　　　　） |
| 設備リスト  (焼台，フライヤー等) | ① **焼台（網）** | 手洗い設備 | | ☑有（流水受槽式・タンク）  □無 |
| ② **焼台（クレープ）** | 洗浄設備 | | □有（流水受槽式・タンク）  ☑無 |
| ③ **ガスコンロ（スープ）** | 使用水 | | ☑水道水  □その他（　　　　　） |
| ④ | 食器類 | | ☑使い捨て  □その他（　　　　　） |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 取扱品目 | 調理・提供方法 | 販売  数量 | 仕入先名称  （下処理施設名称） | 仕入先所在地  （下処理施設所在地） |
| **焼鳥** | 既製品を焼く | **５０** | **(株)□□畜産** | **□□市□－□** |
| **クレープ** | 生地を焼く  フルーツの盛付 | **５０** | **(株)○○食品** | **○○町○－○** |
| **スープ** | 下処理したものを煮込む | **５０** | **△△飲食店** | **△△市△－△** |
|  |  | **１日当たりの予定販売数量を記入（およその数で可）** |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |