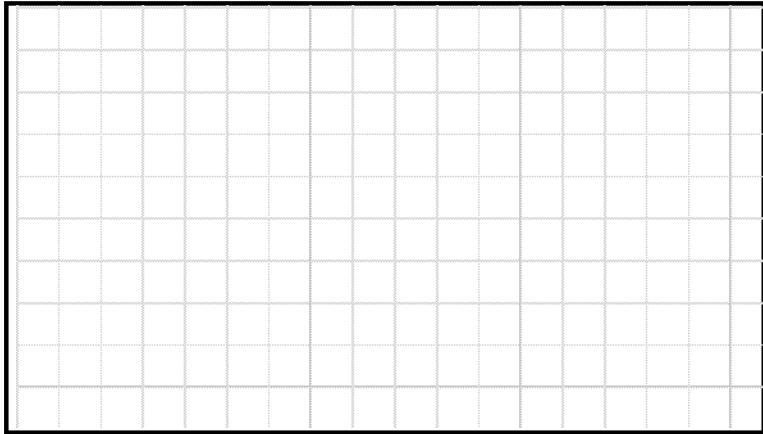
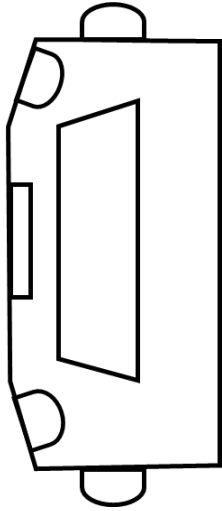
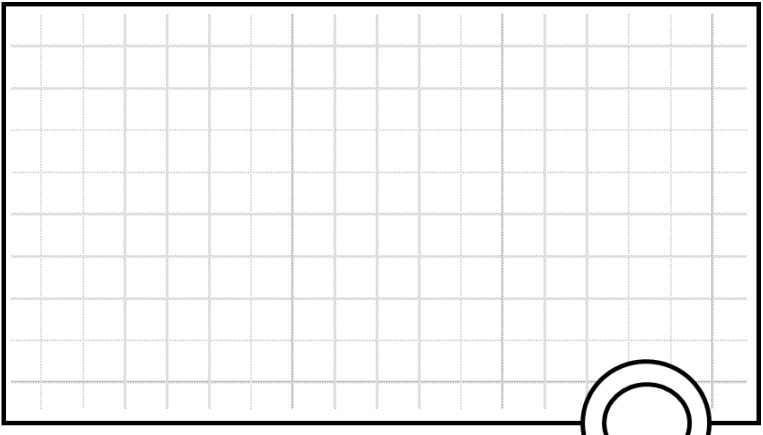
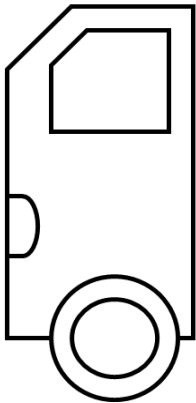


# 施設の構造及び設備を示す図面（自動車用）

屋 号	
-----	--

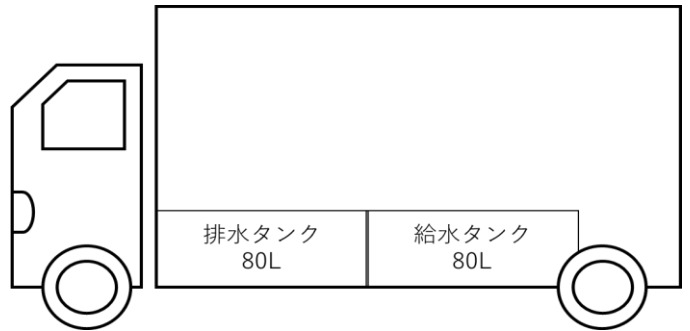
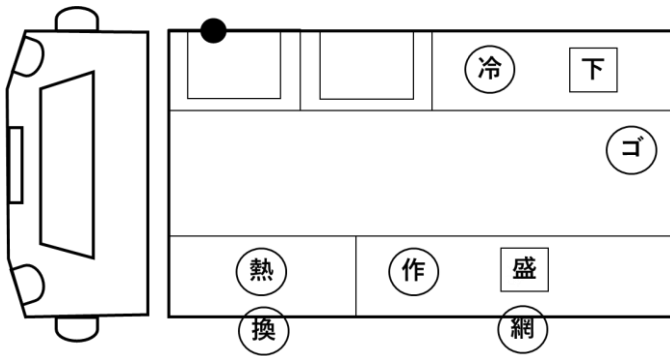


真上から見た図（施設の図面を記載）



真横から見た図  
（給排水タンクの位置及び容量を記載）

記載例



## 【設備】

冷：冷蔵・冷凍庫、コートテーブル等    作：作業台    □□：洗浄設備（シンク）    ●：手指消毒装置  
 熱：コンロ、焼き台、フライヤー等    換：換気扇    網：網戸    機：かき氷、アイス、サーバー等    ☹：ゴミ箱

## 【作業場所】

下：下処理、仕込み等の調理場所    調：既製品、加熱後食品、未加熱品等の加工場所    水：大量の水を使用する調理場所    盛：盛付場所

※給排水の容量による作業可能範囲：盛のみ【40～80L】    下、調、盛【80～200L】    下、調、盛、水【200L以上】