**事業所名（又は氏名）：**

|  |
| --- |
| **（注意事項）**  ・**別紙「地域行事における食品の調理提供に関する衛生管理」内「４.施設設備に関する遵守事項」を必ずご一読の上**、設備器具の記載漏れが無いように備品配置を図示して下さい。  **※⑤食品・食器・器具類保管設備、⑥冷蔵設備、⑦給水設備（40L以上）、⑧洗浄設備、⑨手洗い設備、**  **⑩殺菌設備（アルコール消毒スプレー等）、⑪廃棄物容器（不浸透性・ふた付き）につきましては必ず記載の上、各自ご準備ください。**  ・火気を使用される方は「●」印で**消火器（粉末ＡＢＣ消火器６型以上）**の位置を図示して下さい。 |

**《間口側》**