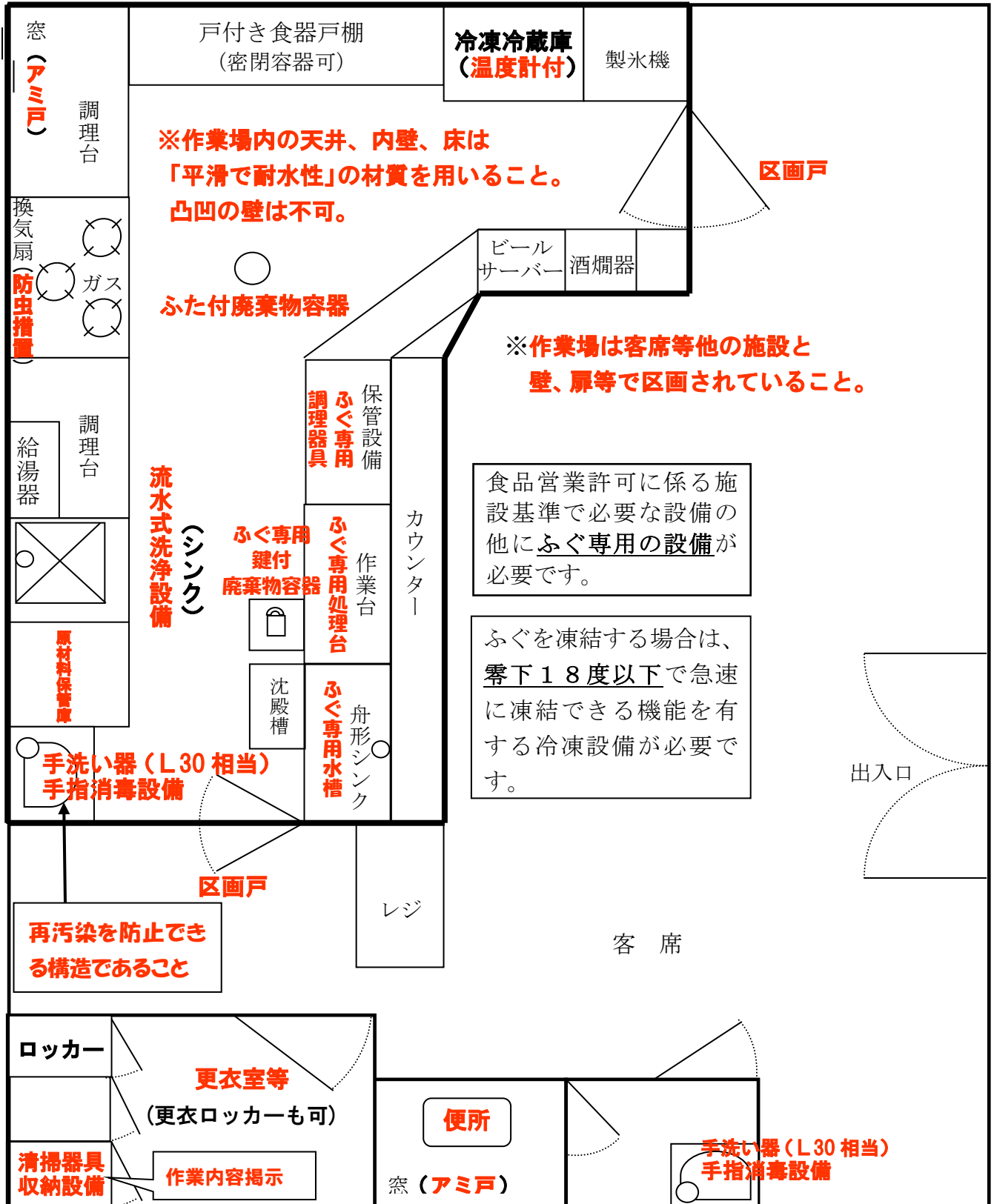


取り扱い施設の平面図（飲食店営業記載例）

- ・ふぐ専用水槽，専用処理台，専用調理器具，流水式手洗い設備等の配置を記入して下さい。
- ・黒のボールペンで定規を使って正確に記入してください。設計図等への追記可。（鉛筆・摩擦で消えるペン使用不可）
- ・**太字の部分は必ず必要な基準です。**



営業施設の平面図は、複数枚になっても構いません。店舗全体図における作業場の配置だけでなく、トイレ（客用及び従業員用）、更衣室、清掃用具収納設備についても位置がわかるようにしてください。