

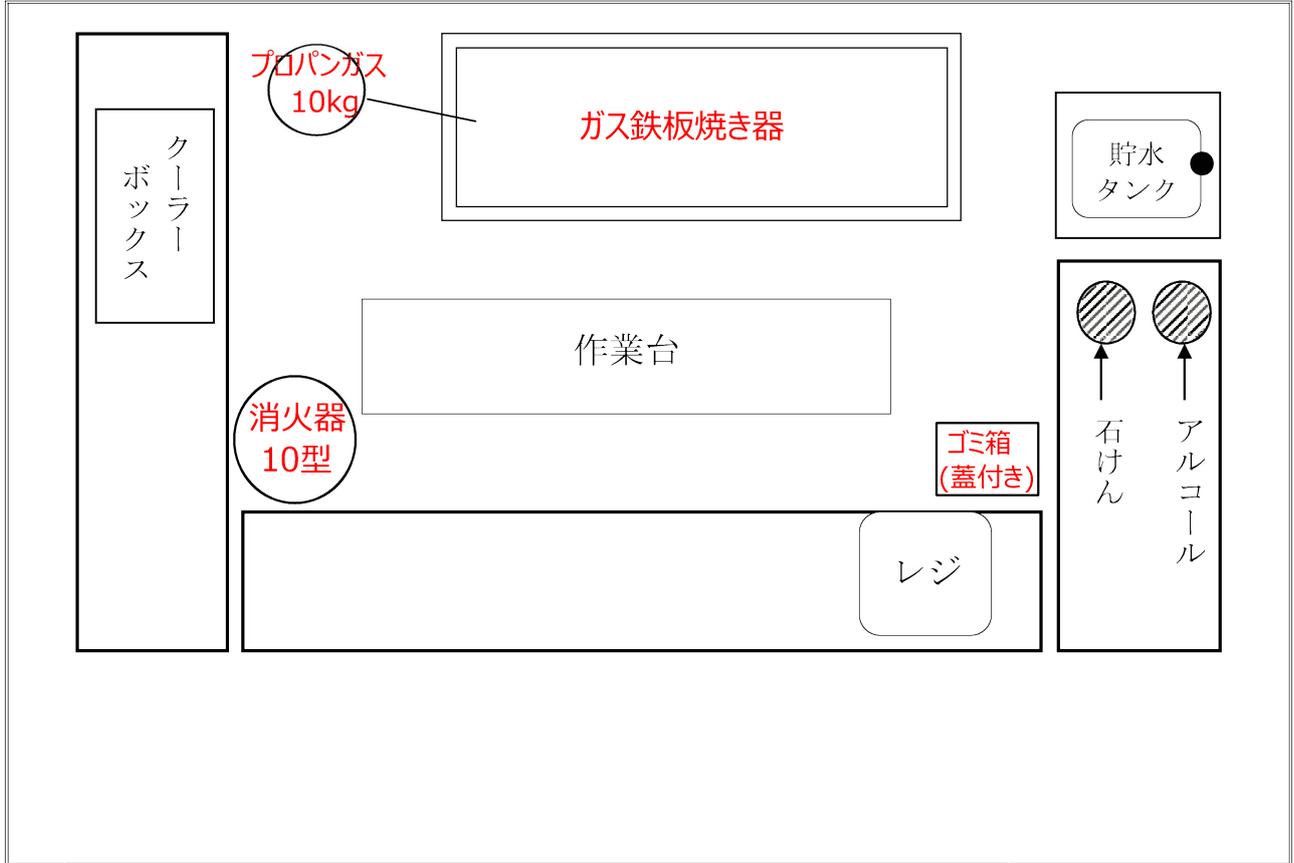
店舗平面図

店舗の名称： ○○○○

店舗の概要（該当するものに○をつける）

- (1) 設置場所 【 屋内 ・ 屋外 】
- (2) 給水設備 【 水道 ・ 貯水タンク ・ その他（ ） 】
- (3) トイレの有無 【 有 ・ 無 】（会場内に）

《店舗の平面図》



★ 注意 ★

▽以下のものは必ず設置し、図上に記載して下さい。

1. クーラーボックスまたは冷蔵庫
2. 手洗い(流水式設備か貯水タンクの区別)
3. 手洗い用の消毒、洗剤、タオル
4. ゴミ箱(蓋つき)
5. 火器及び発電機を使用する場合は、消火器(型式※も記載する。キッチンカーの場合は業務用のものであること)
※3型(薬品量1000g)、4型(薬品量1200g)、5型(薬品量1500g)、6型(薬品量2000g)、
10型(薬品量3000/3500g)、20型(薬品量6000g)など

▽火器を使用する場合、以下のものが分かるように記載して下さい。(使用するもの全て記載)

1. 使用する器具の種類
ガスコンロ、カセットコンロ、発動発電機、石油ストーブ、炭火焼コンロ、七輪、電熱器、
電気オーブン、IHコンロ、ホットプレート、ポップコーン機など
※コンロについては口数が分かるように記載 例)ガスコンロ×2
2. 電気を使用する場合
① 消費電力は何ワットか？
② 発電機を使用するか？
3. ガスを使用する場合
① プロパンガスまたはカセットボンベどちらを使用するか？
② プロパンの場合、何キロのものを使用するか？
4. 燃料として油を使用する場合
① 何を使用するか？ ガソリン、軽油など

キッチンカーの記入例

