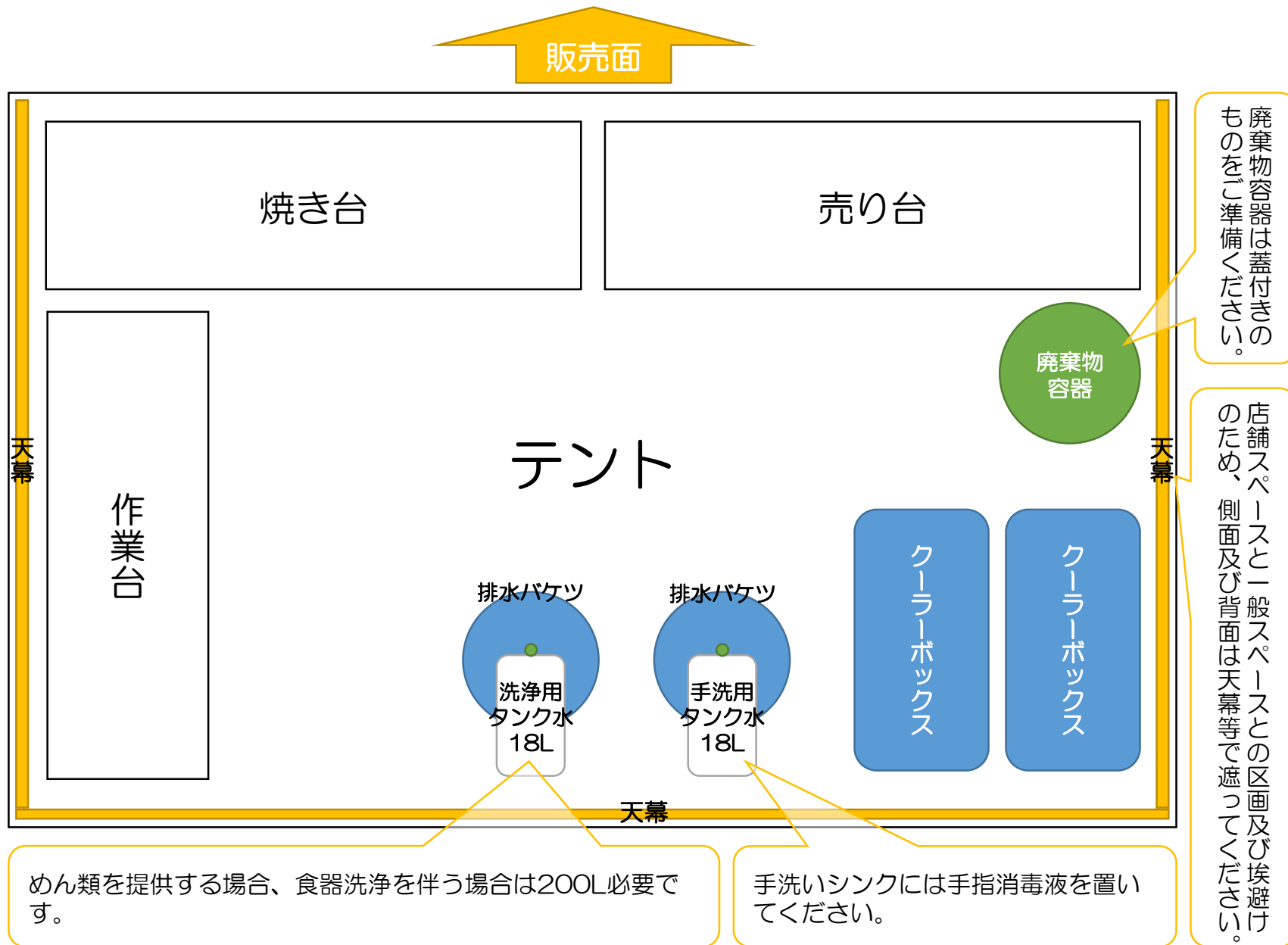
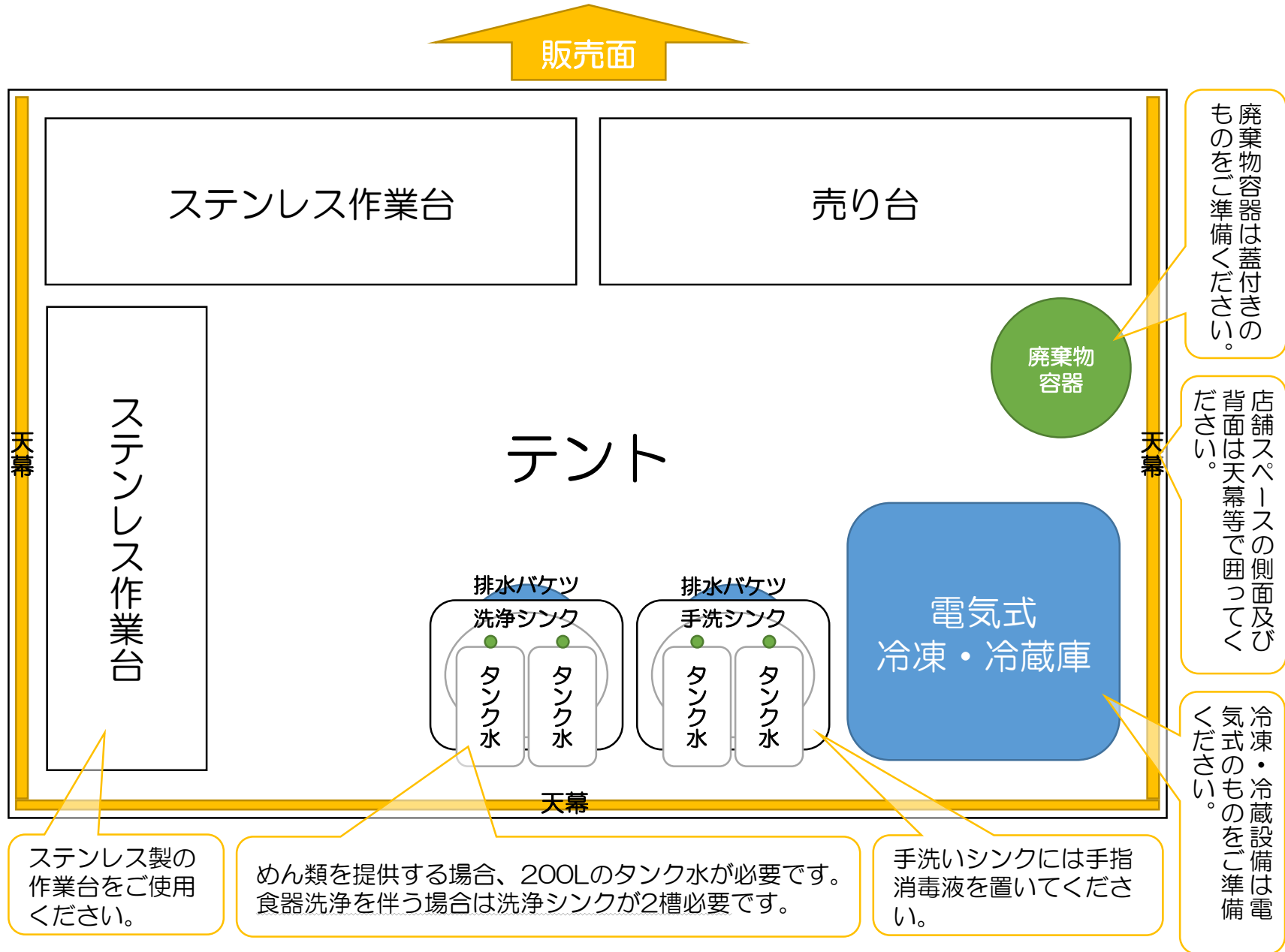


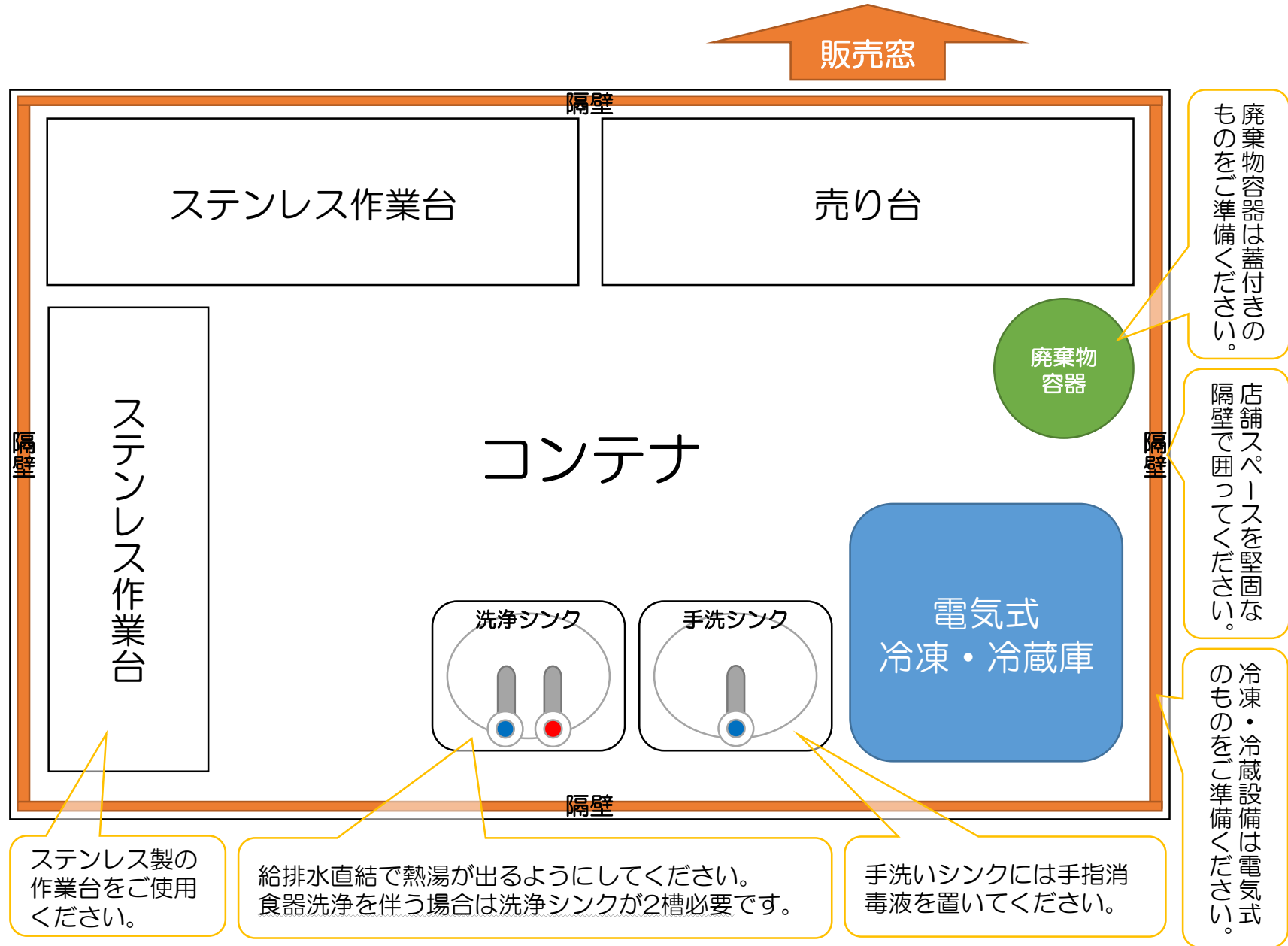
臨時営業の一般的な施設



臨時営業の施設の例 (ちゃんぽん、皿うどん等)



臨時営業の施設の例（生野菜入りハンバーガー、海鮮丼、冷やしうどん等）



ステンレス製の作業台をご使用ください。

給排水直結で熱湯が出るようにしてください。食器洗浄を伴う場合は洗浄シンクが2槽必要です。

手洗いシンクには手指消毒液を置いてください。

廃棄物容器は蓋付きのものをご準備ください。

店舗スペースを堅固な隔壁で囲ってください。

冷凍・冷蔵設備は電気式のものをご準備ください。