**（１）営業施設の平面図（調理場、販売場等の平面図）**

食材ストック

手洗いタンク

(消毒液、石鹸)

台

台

バケツ

ごみ箱(フタあり)

天幕又は

ビニールシート等

販売台

焼き台

**（２）営業施設の付近図（会場までの見取り図）**

※　出店場所が分かるような地図を記載してください。

