

【別紙2】屋台配置計画図

参考資料「屋台営業のルールについて」及び「食品衛生について」(※)に記載されている器材等の配置ルールを踏まえ、規格内(間口5.0m×奥行3.0m)に、屋台本体(間口3.0m×奥行2.5m)や必要な器材・洗浄設備等をどのように配置するか記入してください。

※ 福岡市HP「屋台営業候補者の公募」ページに掲載しています。

福岡市ホーム＞市政全般＞主なプロジェクト＞屋台施策＞屋台営業候補者公募の募集要項、様式などのダウンロード＞1 募集要項、様式等(4)参考資料

https://www.city.fukuoka.lg.jp/keizai/yatai/shisei/yataikoubo_3.html



＜記入する内容(例)＞

屋台本体、椅子、調理場、洗い場、手洗い設備、食器戸棚、洗浄用容器、冷蔵又は冷凍設備(クーラーボックス等)、廃棄物容器、グリーストラップ等

※ 営業計画書P.7②アで示した「主な取扱メニュー(品目)」に基づいた配置計画図としてください。

※ 器材は、具体的にどのような器材が分かるように記入してください。

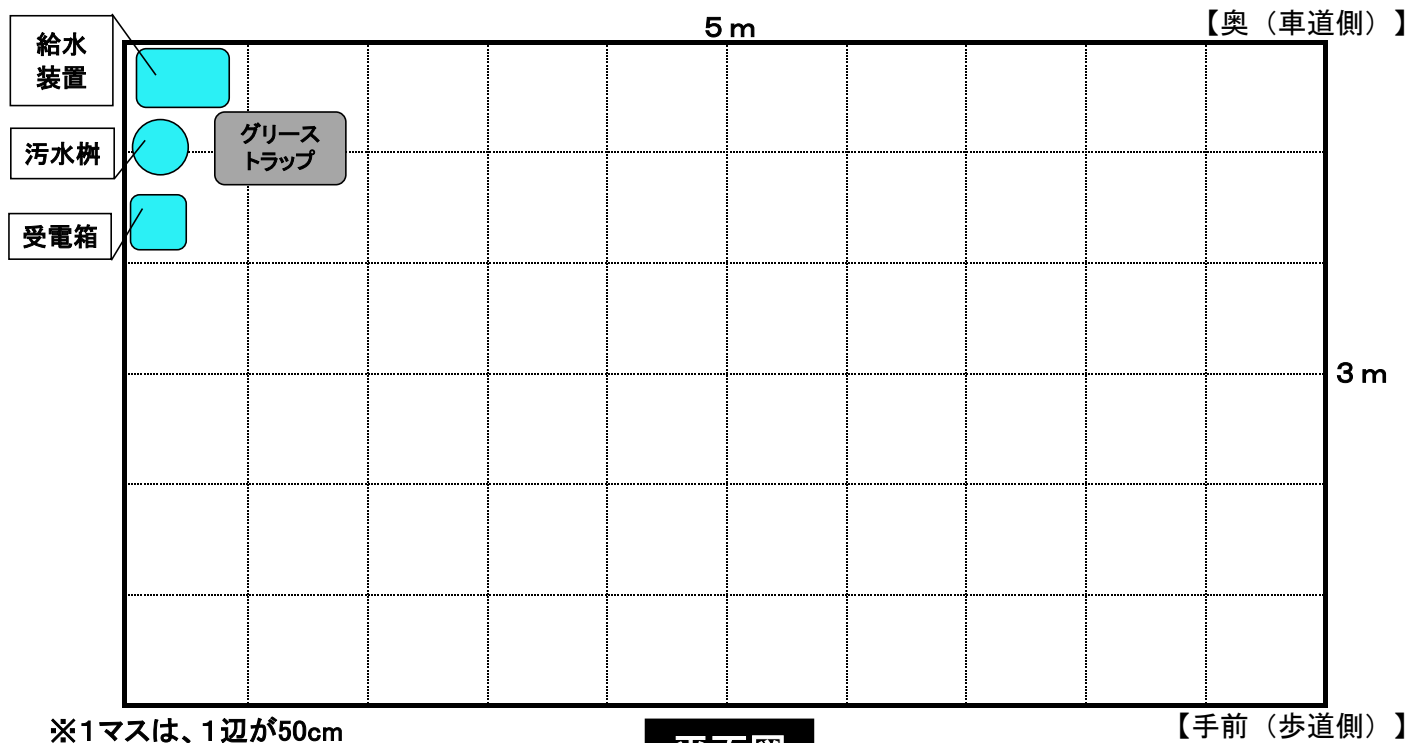
※ 汚水を汚水桝に流す際は、必ずグリーストラップを通して油脂分を取り除かなければなりませんので、それが図面上に分かるように記入してください。

＜記入上の注意＞

※ 給水装置・汚水桝・受電箱の位置は営業場所ごとに異なります。下図に示した位置(左側奥)に設置されている想定で記入してください。

※ 実際には、屋台器材を設置できる範囲が「間口5.0m×奥行3.0m」より狭い場所もありますが、本様式には「間口5.0m×奥行き3.0m」の場所での営業という想定で記入してください。

※ 別紙、別図等の提出は認めません。本様式の記載内容のみで評価します。



【奥(車道側)】

【手前(歩道側)】

