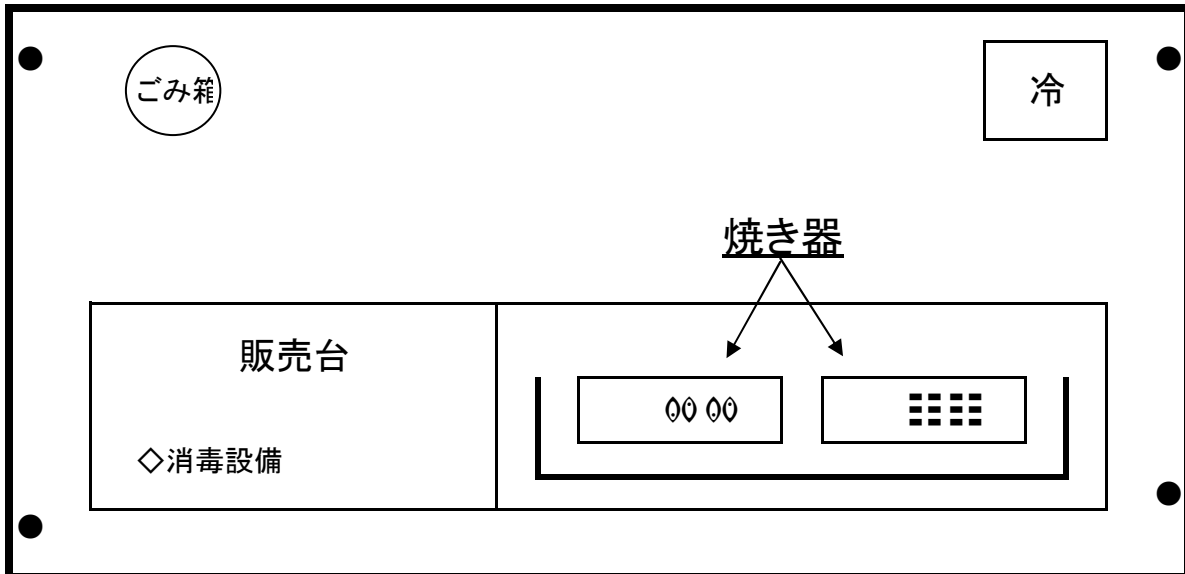
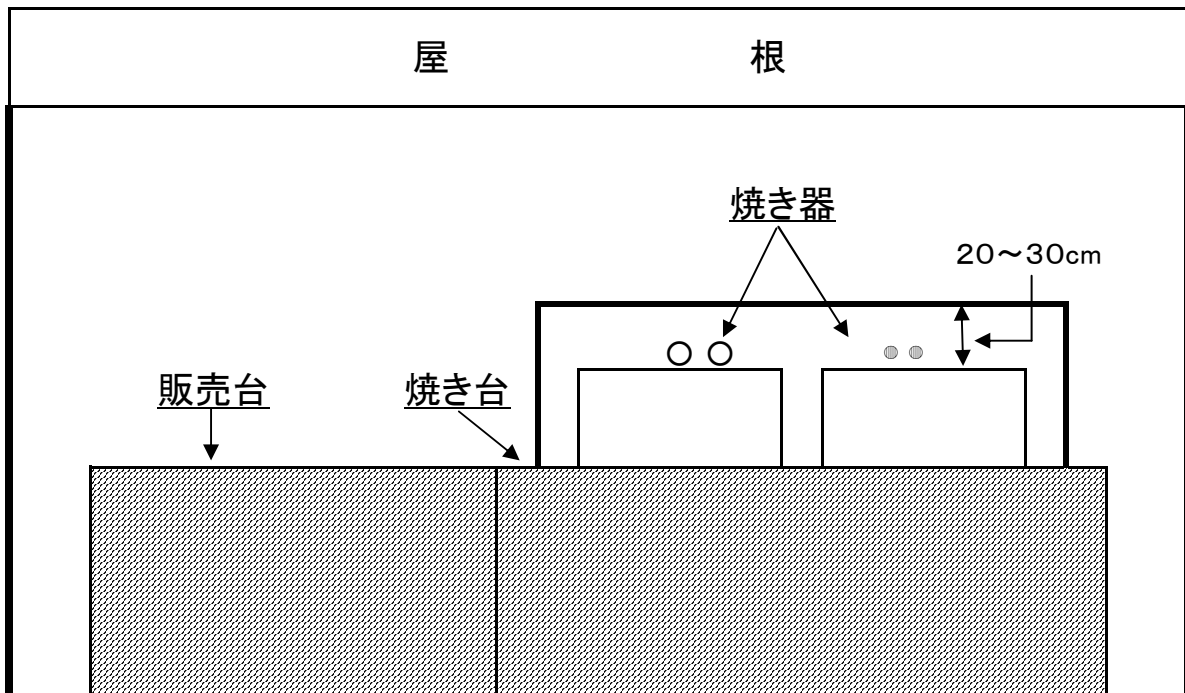



設置例

(平面図)



(立面図)



- 1 調理場と客席の区画をすること。スタレ、布、板等で三方を囲むこと。
- 2 焼き器の回りには三方立上がりをつけること。焼き器より20~30cm上になるように。
- 3 調理場内に消毒設備を設けること。
- 4 焼き台、販売台の前面はスタレ、布、板等で囲むこと。(図の  部分)