



# 営業設備の概要

施 設	設 備	内 容		
建築様式		鉄骨、鉄筋コンクリート・ブロック・石造・煉瓦・木造モルタル・附属建物がそれ以外・その他		
面積		調理場又は作業場	客席	
		m <sup>2</sup>	m <sup>2</sup>	
調理場 作業場 又は 販売場	床	コンクリート・厚板・タイル・石材・金属板		
	内 壁	床から1メートルまでコンクリート・タイル・厚板・金属板		
	天 井	板張・合成合板・コンクリート・金属板・その他		
	窓	金網張・合成樹脂製網張		
	出 入 口	金網張・合成樹脂製網張・自動開閉とびら		
	排 水 口	金網張・鉄格子(鉄製目皿)		
	換 気	自然換気・動力換気		
	ばい煙等の排気	天がい(フード)・電気ファン・高窓(湯気ぬぎ)		
	採光・照明	自然・人工		
	給 水	水道(直結・貯水槽) 井戸・その他	官公立衛生試験機関の証明 年 月 日	
	排 水	公共下水へ連絡		
	従業者専用手洗	流水受そう式	消毒装置	
	熱 源	ガス・電気・石油・石炭・蒸気		
	食器具の殺菌	殺菌設備 有・無・煮沸・熱湯・蒸気・薬物・乾熱		
	温 度 計	調理場・作業場 有	冷蔵庫 有	
	冷 蔵	タイル・コンクリート・木製で機械使用・電気冷蔵庫・木製で氷使用		
	洗 浄	自動洗浄機 有・無 ( )槽		
	格 納	食器具戸棚・容器包装戸棚・製品戸棚		
原料戸棚・添加物戸棚				
廃棄物容器	合成樹脂製・金属・ほうろう引でふたのあるもの			
機 械 器 具 類	給湯設備			
客室(室)	換 気	自然換気・動力換気		
	採光・照明	自然・人工		

倉 庫	防 虫 ・ 防 そ	金網張・ねずみ返し	
更衣室		更衣室・更衣箱	
便 所	様 式	水洗式・簡易水洗式・汲取式	
		調理場・作業場からの距離 m	
	防 虫 ・ 防 そ	金網張・合成樹脂製網張	
	手 洗	流水受そう式 消毒装置	

そ の 他 参 考 事 項	取扱食品の種類					
	従業者数	名	{ 家族従業者	名	{ 男	名
			{ 使用人	名	{ 女	名
	電話番号	( )				

記載方法 ・該当事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載すること。

・インク又はボールペンでお書きください。