営 業 設 備 の 大 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・レンガ・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　　㎡	
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・合成樹脂・その他（　　）	
	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・その他（　　）	
	天　　井		板張・合成合板・コンクリート・金属板・その他（　　）	
	防虫・防そ	窓	金網張・合成樹脂製網張　　窓なし	
		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）	
	空　　調		機械による室温管理	
	換　　気		自然換気・動力換気	
	ばい煙等の換気		天がい（フード）・電気ファン・高窓（湯気ぬき）	
	採 光 ・ 照 明		自　然・人　工	
	給　　水		水道直結・専水・簡専水 小規模貯水槽・井戸水 その他（　　）	国公立衛生試験機関又は登録検査機関の証明 令和　　年　　月　　日
	排　　水		公共下水道へ連絡	
	洗　　浄		自動洗浄機・洗浄槽（　　）槽	
	従業者専用手洗		流水受槽式・消毒装置	
	熱　　源		ガス・電気・石油・木炭・蒸気	
	食器具の殺菌		殺菌設備　　有・無　　煮沸・熱湯・蒸気・薬剤・乾熱・紫外線	
	温　　度　　計		調理場・作業場　　有	冷蔵庫　　有
	冷 蔵 ・ 冷 凍		タイル・コンクリート・木製の設備で機械使用	
			電気冷凍冷蔵庫・木製の設備で氷使用	
	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・中心部測定温度計	
客　席(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・その他（　　）	
更 衣 室		更衣室・更衣箱	
便　　所	様　　式	水洗式・簡易水洗式・くみ取式	
	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	流水受槽式・消毒装置	

そ　の　他 参 考 事 項	取扱食品の種類		
	従　業　員　数	名	
	営 業 時 間 等	時～　　時、　　時～　　時	定休日
	電　話　番　号	－　　－	

記載方法　・該当する事項を〇で囲み、該当以外は空欄に記載してください。

・黒のボールペン又は万年筆で記載してください

営 業 設 備 の 配 置 図

附近見取図（１００ｍ以内）