

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	m ² 客席 m ²	
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		
	防虫・防そ	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（湯気ぬき）		
	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 平成 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		

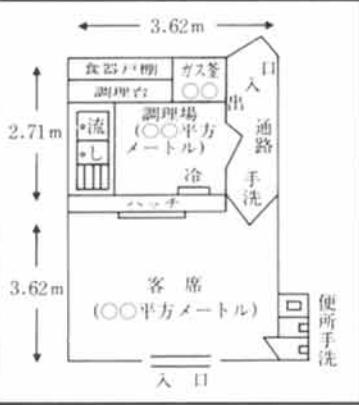
倉 庫	防虫・防そ	金網張・ねずみ返し	
更衣室		更衣室・更衣箱	
便 所	様 式	水洗式・簡易水洗式・汲取式	
		調理場・作業場からの距離 m	
	防虫・防そ	金網張・合成樹脂製網張	
	手 洗	流水受そう式 消毒装置	

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

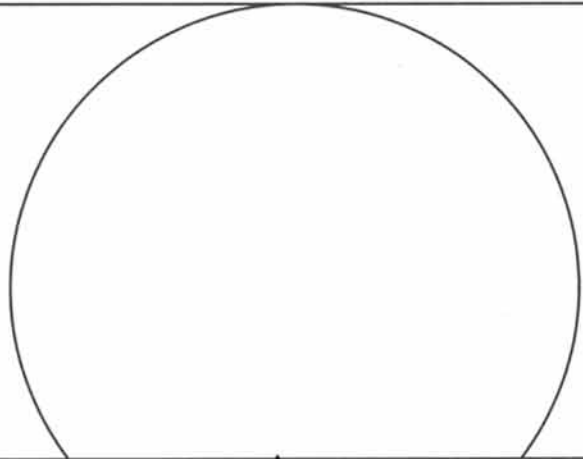
記載方法 ・該当事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載すること。
 ・インク又はボールペンでお書きください。

営業設備の配置図

記載例



附近見取図(100メートル以内)



・インク又はボールペンでお書きください。

A large grid area for drawing the floor plan. The grid consists of dashed lines forming a square pattern.

営業時間

時から

時まで

定休日

営業設備の大要の記入例 (飲食店営業の場合)

該当事項を○で囲み、該当以外の内容がある場合は空欄に記入してください。

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 ○○m ²	客席 ○○m ²	
調理場 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)		
	防虫・防そ 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(湯気ぬき)		
	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 平成 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)・乾燥		
	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	自動洗浄器 有・(無) (2) 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) 製水器 ビールサーバー			
	アイス ストッカー			
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・組取式		
		調理場・作業場からの距離 m		
	防 虫・防 そ	金網張・(合成樹脂製)		
	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	洋 食		
	従業者数	○名 { 家族従業員 ○名 { 男 ○名 使用人 ○名 { 女 ○名		
	電話番号	() 番		

耐水性の材質にしてください

温度管理のため必ず設置してください

ガラス戸等を必ず入れてください

営業所の電話番号

