

(表)

令和 年 月 日	
様	郵便番号
住所	_____
届出者	電話番号
フリガナ 氏名	_____
年 月 日生	
(法人の場合は、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)	
給 食 開 始 届	
下記のとおり給食施設における食事の供給を開始したので、食品製造業等取締条例第5条の4第1項の規定により届け出ます。	
記	
給食施設の所在地	
給食施設の名称	
給食の供給を開始した年月日	年 月 日
添付書類 1 給食施設の平面図	
2 設備の概要	
給食開始届出済 施設番号：	収 受 印

(裏)

給食施設運営状況票

施設区分 ※	給食施設名	保健所名 ※	みなと保健所			
郵便番号	所在地		電話番号			
供給食数		食数	氏名			
	朝飯			免許等の種類等 (○を付ける。)		
	昼飯				栄・調・製・食鳥・船舶・ 食管・食監・養講・補講・ その他()	
	夕飯					年 月 日 第 号
	その他()					
	合計					
施設規模分類 (○を付ける。)	1 給食施設 (I)	1回20食以上50食未満又は 1日50食以上125食未満				
	2 給食施設 (II)	1回50食以上300食未満又は 1日125食以上750食未満				
	3 給食施設 (III)	1回300食以上又は1日750食以上				
施設種類分類 (○を付ける。)	1 学校・幼稚園	2 病院・診療所	3 工場・事業所			
	4 児童福祉施設	5 社会福祉施設	6 ボランティア給食			
	7 その他()					
給食調理従事者数	人	定員	人			

(注意) ※の欄は記入する必要はありません。

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 m² 客席 m²	
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・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	
	ばい煙等の排気	天蓋（フード）・電気ファン・高窓（湯気抜き）	
	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 年 月 日
	排 水	公共下水道へ連絡	
	洗 浄	自動洗浄機 有・無 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・ほうろう引で蓋のあるもの		
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	

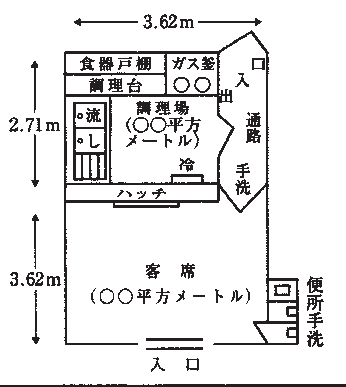
倉 庫	防虫・防そ	金網張・ねずみ返し・その他（ ）
更衣室		更衣室・更衣箱
便 所	様 式	水洗式・簡易水洗式・くみ取り式
		調理場・作業場からの距離 m
	防虫・防そ	金網張・合成樹脂製網張
	手 洗	流水受槽式・消毒装置

そ の 他 参 考 事 項	取扱食品の種類	
	従 業 員 数	名
	電 話 番 号	-

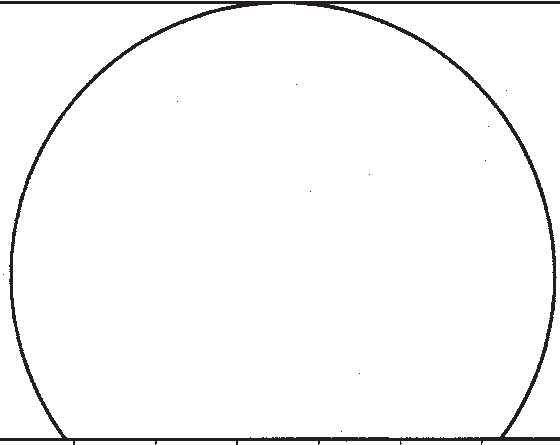
- 記載方法
- ・該当する事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載してください。
 - ・インク又はボールペンでお書きください。

営業設備の配置図

記載例



附近見取図(二〇〇メートル以内)



・インク又はボールペンでお書きください。

営業時間

時から

時まで

定休日

営業設備の概要(記入例)

赤字のように、該当する事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載してください。
 インク又はボールペンでお書きください。

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・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 10 m ² 客 席 44 m ²	
調 理 場 又 販 売 場 場 所	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	
	ばい煙等の排気	天蓋（フード）・電気ファン・高窓（湯気抜き）	
	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 令和元 年 7 月 1 日
	排 水	公共下水道へ連絡	
	洗 浄	自動洗浄機 有、無 洗浄槽（ 2 ）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、木製の設備で水使用		
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・ほうろろ引で蓋のあるもの		
機 械 器 具 類	給湯設備、中心部測定温度計 製氷機、ビールサーバー アイスストッカー		
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・くみ取り式	
		調理場・作業場からの距離 2 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	洋 食	
	従 業 員 数	6 名	
	電 話 番 号	03 - 6400 - 0050	

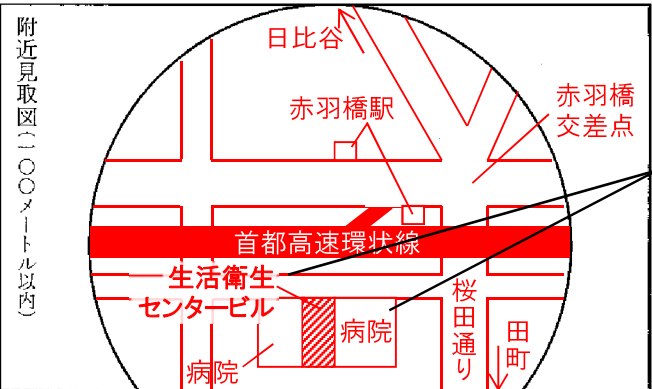
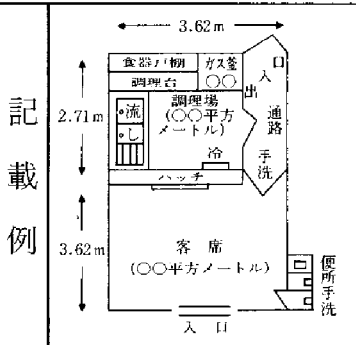
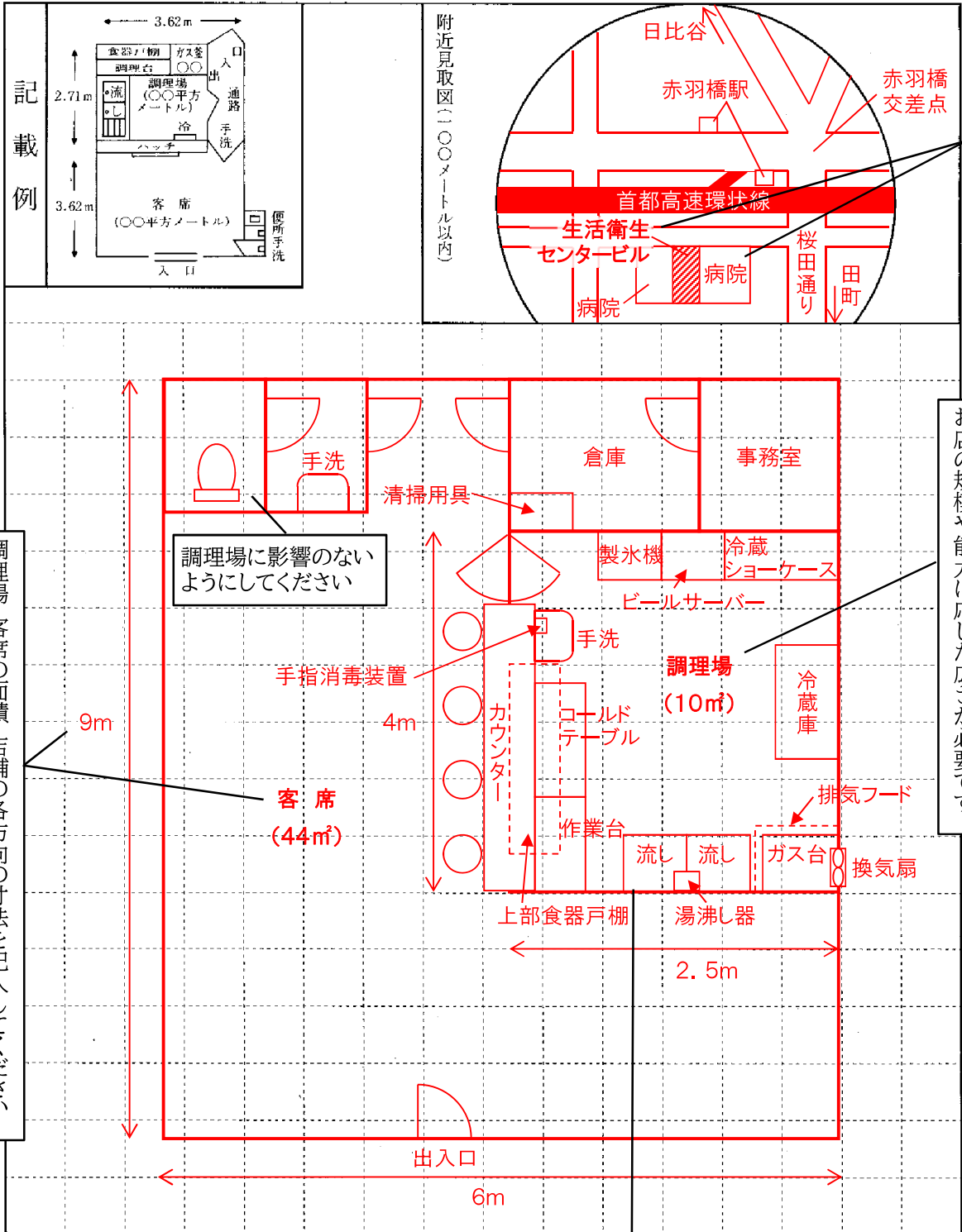
次亜塩素酸ナトリウム等を使用する場合

営業所の電話番号

営業設備の大要-裏面(記入例)

書ききれない時は設計図等、別紙に記入して添付しても構いません。

営業設備の配置図



目標となるものをはつきり書いてください

調理場・客席の面積・店舗の各方向の寸法を記入してください

施設は清掃しやすい構造にしてください
お店の規模や能力に応じた広さが必要です

営業時間 11時から 23時まで 定休日 日、祝日

手洗・流し・湯沸し器・冷蔵庫・食器戸棚・調理台・換気扇等の設備を記入してください