

営業設備の概要

業種			
営業施設の所在地			
屋号			
建物の構造	鉄骨・鉄筋コンクリート・石材・ブロック・煉瓦・木材・その他( )造り		
面積	営業施設	製造場等(調理場、製造場、販売場)	m <sup>2</sup>
	総面積	客席	m <sup>2</sup>
		その他(原材料置場、製品置場、容器洗浄場等)	m <sup>2</sup>
製造場等	区画	壁・ガラス戸・その他( )で住居等との区画がある。	
	天井	材質:コンクリート・モルタル・タイル・ステンレス等耐食性金属材・その他( ) 構造:パイプ等は天井裏に収納され、天井面が平滑(該当・該当しない)	
	内壁	材質:コンクリート・モルタル・タイル・ステンレス等耐食性金属材・その他( )	
	床・腰張り	材質:コンクリート・モルタル・タイル・ステンレス等耐食性金属材・その他( ) ※腰張りがない場合は床から1m程度の内壁について材質を記載する 床:ドライ方式・ウエット方式(排水溝 有・無)	
	内壁・床の構造	R構造(有・無) 腰壁(有・無)	:腰壁の接合上部の取付構造 度
	照明・採光	自然光・人工光	
	換気設備等	換気扇・フード・エアコン・その他( )	
	洗浄設備	流し槽・食器洗浄機(有・無)、その他( )	給湯設備(有・無)
	防虫・防そ設備	出入口(全自動・半自動・手動)、窓(網戸・はめ殺し)、換気扇の防虫網(有・無) 排水口の防虫網等(有・無)、その他の設備( )	
	製造・加工・調理・販売設備	種類:調理台・ 食品等に直接接する部分の材質:コンクリート・タイル・ステンレス等耐食性金属材 その他( ) ・別紙のとおり	
手洗設備	製造場等	サイズ × カ所	消毒剤(有・無)
	その他(客用等)	サイズ × カ所	消毒剤(有・無)
	便所	サイズ × カ所	消毒剤(有・無)
保管設備	種類:専用户棚(食品・添加物・器具・容器包装)・倉庫・その他( ) 材質:コンクリート・石材・ブロック・ステンレス等耐食性金属材・その他( )		
冷蔵・冷凍設備	材質:コンクリート・タイル・ステンレス等耐食性金属材・その他( ) 温度計(有・無)		
給水設備	種類:上水道・専用水道・簡易水道・簡易専用水道・井水・湧水・その他( ) 受水槽(有 トン・無) 附帯設備:滅菌装置・浄水装置・その他( )		
排水設備	下水道・浄化槽・側溝・その他( )		
更衣設備	更衣室・更衣箱		
廃棄物容器	材質:金属製・合成樹脂製・その他( ) ふた(有・無)		
便所	従業員用・客用(専用・共用)	水洗式で(下水道・浄化槽・ )・汲取式	

※ 原則として1業種につき2部作成するが、施設の併用で営業設備の概要が同一な場合は業種ごとに作成を要しない。

