

食品取扱関係施設概要

※太枠内をご記入ください。

営業者	住所	
	氏名	電話
☆業務従事責任者		電話 (食品衛生責任者)

☆営業者でない者が業務に従事する際の責任者である場合は、その氏名等をご記入ください。

営業の種類	飲食店営業、菓子製造業、その他()		
実施期間	20 年 月 日～20 年 月 日	分類	*の適用
			有・無

1 取扱品目

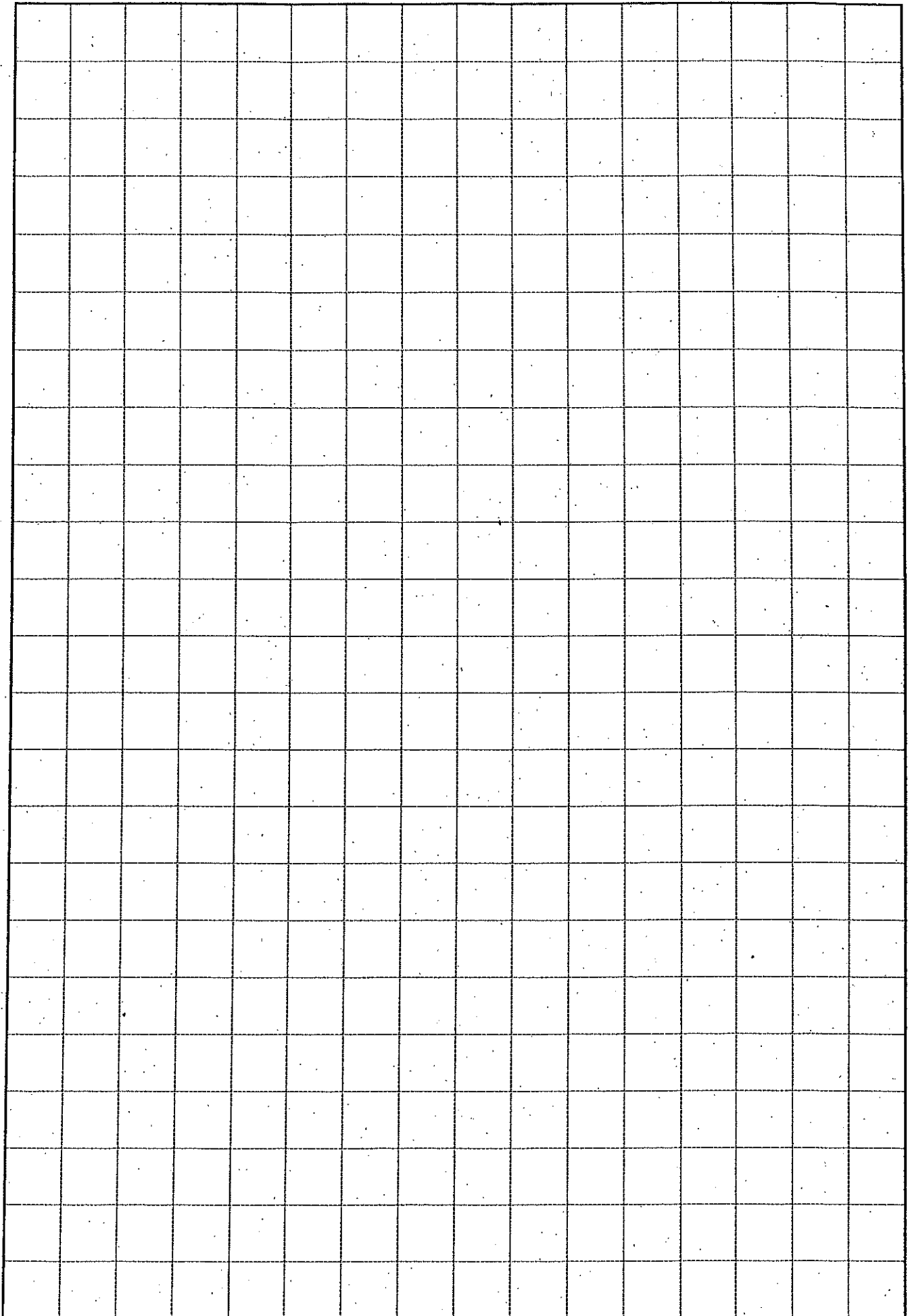
取扱品目	(調理又は製造を行う場合) 原材料の形態から提供までの方法 (販売のみを行う場合) 食品の保管及び陳列の方法	最大取扱予定 数量/1日

2 施設及び設備関係

施設の構造	プレハブ、テント、組立式、その他()		
給水	水道直結、用水タンク(器 個)		
手洗い設備	水道直結、流水式タワ、消毒剤入り容器、その他()		
食品保管設備	冷蔵庫(個)、冷凍庫(個)、アイスボックス(個)、その他		
洗浄設備	流し(槽)	器具保管設備	製(個)
換気設備		使用食器	使い捨て容器、その他
排水	下水直結、その他()	廃棄物容器	ふた付容器(個)、その他

3 営業施設の平面図(主要設備の配置及び寸法を記入してください。)1コマ

メートル



区画【 全面区画 4方区画 3方区画 】