

(表)

## 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・附属建物かそれ以外・その他		
面積		調理場または作業場	m <sup>2</sup> 客席 m <sup>2</sup>	
調理場または販売場	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・自動開閉扉	
		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	天がい(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・貯水槽) 井戸・その他	官公立衛生試験期間又は指定検査機関の証明 平成 年 月 日	
	排 水	公共下水道へ連絡		
	洗 浄	自動洗浄機・洗浄槽( )槽		
	従事者専用水洗	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・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 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・ネズミ返し		
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 い	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 名・使用人 名)(正社員 名・非正社員 名)		
	営業時間	時~ 時、 時~ 時	定休日	
	電話番号	-		
	Eメールアドレス			

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下さい。

