

営業設備の配置図

記載例		<p>施設周囲の見取図（二〇〇メートル以内）</p>

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		調理場または作業場	m ² 客 席 m ²	
調 理 場 作 業 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・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 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 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・汲取式		
		調理場・作業場からの距離		
	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		
	営 業 時 間 等	時～ 時、 時～ 時	定休日	
	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。

・ 黒のボールペン又は万年筆で記載してください。