|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 営業者氏名 |  | 営業所所在地 |  |
| 屋号又は商号 |  | 営業の種類 |  |

**食品営業設備の概要**

|  |  |
| --- | --- |
| **区分** | **記入欄** |
| 建物の構造 | □ 鉄筋コンクリート　□ 石材　□ ブロック　□ レンガ　□ 木造　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 調理場の構造 | □ 作業区分に応じた区画を行っている□ 十分な換気、照明設備がある□ 簡易飲食 |
| 床面内壁 | □ 材質（□　コンクリート　　　　□ ステンレス　　□ 石材　　□ タイル□ ビニル床シート　　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　））□ 清掃等に水を使用する□ 清掃等に水を必要としない　（□ 簡易飲食） |
| 排水設備 | □ 排水口　　□ 排水溝□ 排水設備無し（□　モップ　　□ 床洗浄機　　□ 簡易飲食　　□その他（　　　　　　　　）） |
| 使用水 | □ 水道水（貯水槽　□あり　□なし）□ 水道水以外の水（□ 井戸水　　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　）） □ 消毒装置及び浄水装置□ 検査頻度（□ 年１回　　□ 年　　　　回） |
| 手洗設備 | * レバー　　□ センサー　　□ 足踏み　　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　　）
 |
| 食品等保管設備冷凍冷蔵設備 | □ 食品等の種類に応じて、汚染の防止できる保管設備がある□ 冷蔵庫　　□ 冷凍庫　　□ 無し（温度管理の必要な食品の取扱いをしない）□ 施設外に設置（□ 簡易飲食（管理方法：（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　））） |
| そ族昆虫 | □ 侵入防止設備（□ 網戸　　□ 遮光シート　　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　））□ 駆除設備（□ トラップ　　□ 殺虫器　　　　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　）） |
| 廃棄設備 | * ふた付きゴミ箱　　□　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）
 |
| 更衣場所 | * 更衣室　　　□ その他（
 |
| 便所 | □ 従事者専用(□ 店舗内　□ 店舗外共用（　　　　　　　　　　　　　　　）)□ 客等と兼用（□ 店舗内　□ 店舗外共用（　　　　　　　　　　　　　　　）) |
| 製品包装 | * 包装なし　　□ 包装あり（ 場所：図面のとおり）
 |
| 洗浄設備 | □ 洗浄槽

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 目的 | 湯水の別 |  | 目的 | 湯水の別 |
| １ | □食品　□器具 | □湯水　□水のみ | ３ | □食品　□器具 | □湯水　□水のみ |
| ２ | □食品　□器具 | □湯水　□水のみ | ４ | □食品　□器具 | □湯水　□水のみ |

□ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）給湯設備なしの場合（代替措置：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 清掃具 | * あり（保管設備又は場所（図面のとおり）□ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　）
 |
| 添加物 | □ 使用なし　　□ 使用あり（□　専用保管設備又は場所（図面のとおり）　　□　計量器） |