

別紙

営 業 設 備 の 大 要

建 物	建 築 様 式	木造 鉄筋コンクリート 木造モルタル その他（ ）					
		新築 改築 増築 既存	自家 借家				
	面 積	調理場又は作業場		m ²	客席	m ²	
	位 置	階建ての		階部分			
作 業 場	天 井	板張 金属板 耐火ボード その他（ ）					
	内 壁	床面から m	板張 コンクリート タイル その他（ ）				
	床	板張 コンクリート タイル その他（ ）					
	採 光 照 明	自然光線（窓 箇所）		照明	W	個	
	換 気	フード（ 有 無 ）		換気扇	台		
	防 虫 防 鼠	窓（ 網戸 有 ）		出入口（ ）	排水口（ ）		
	洗 浄 設 備	流水式 槽式	個				
	従事者専用手洗い	流水式（手指消毒薬付）		個			
食 品 取 扱 設 備	食 器 戸 棚	ガラス戸 ステンレス戸 網戸 板戸 箇所					
	冷 蔵 設 備	冷凍冷蔵庫（ショーケース）		台	温度計	有	
	食 器 具 の 消 毒	熱湯 蒸気 薬剤 その他（ ）					
給 水 設 備 及 び 汚 物 処 理 設 備	使 用 水	水道水 井戸水（水質検査 年 月 日）					
		(滅菌機 有 無)					
	廃 棄 物 容 器	ふた付 個					
	便 所	専用 共同 くみ取り 簡易水洗 水洗 防虫網張 有					
		手洗い設備 流水式 手指消毒薬付					

自 動 車	車両の種別、型式		車両登録番号		
	車 両 の 構 造	バス型 コンテナ型 その他			
	車 両 作 業 場 及 び 食 品 取 扱 設 備	上の表の作業場及び食品取扱設備の各該当欄に記入すること。			
	給 水 設 備 及 び 汚 物 処 理 設 備	使用水	水道水 井戸水	給水タンク容量	ℓ個
廃棄物容器		ふた付 個	汚水貯留設備		

自 動 販 売 機	品 目		台数	個
	使 用 水	水道水 井戸水	カートリッジの有無	有 無
	機 内 温 度 計	有 無	廃 棄 物 容 器	個
	設 置 場 所	屋内 屋外		

そ の 他 特 記 事 項	食品衛生管理者
	食品衛生責任者

従 事 者 名

- 添付書類 1 法人の場合、登記事項証明書
2 営業施設の平面図
3 営業施設までの案内図
4 水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合は、水質検査結果書