

名 称※

台 帳 番 号※

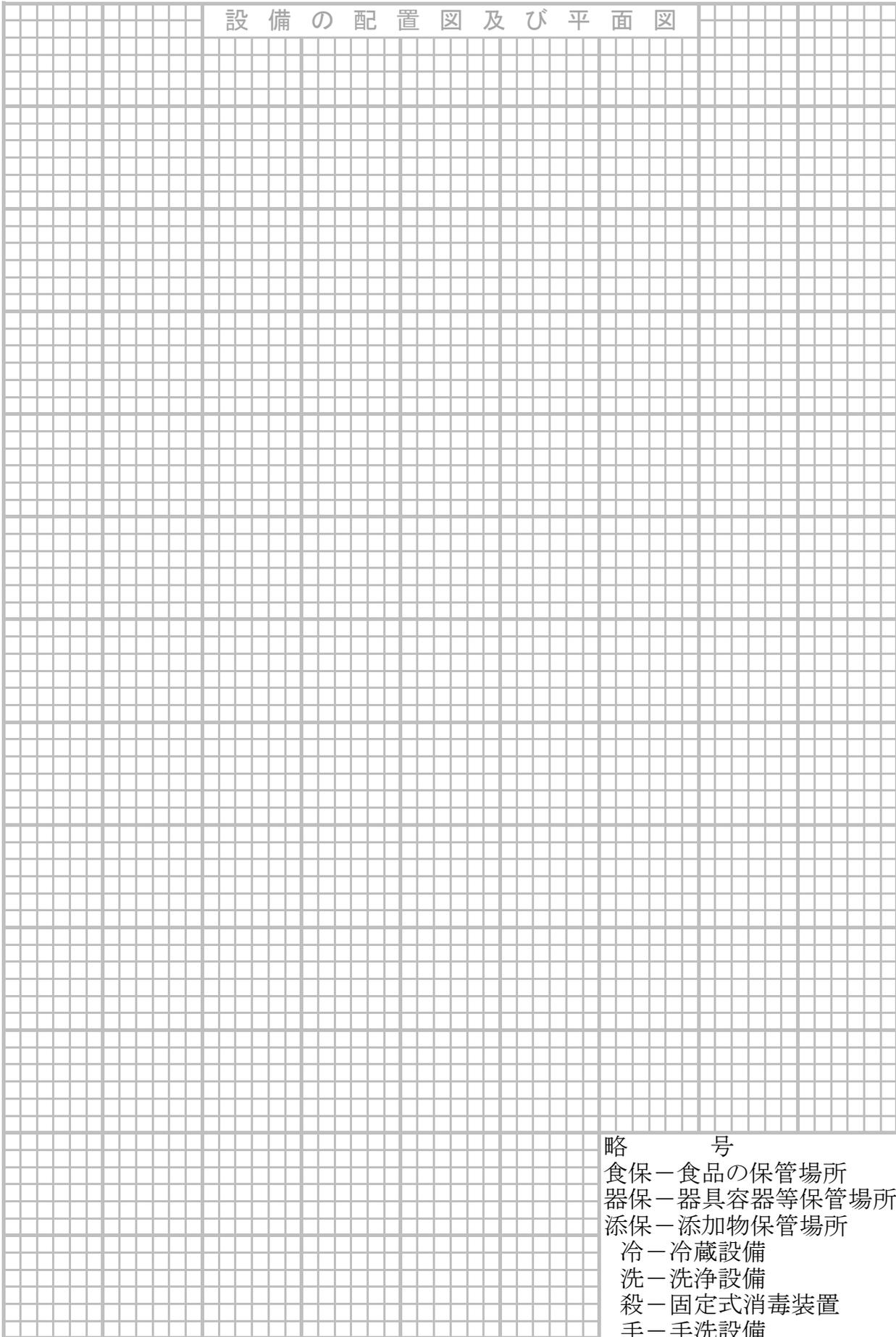
食品衛生責任者※

構 造 設 備 仕 様 書

建 物	鉄筋・鉄骨コンクリート造 木造モルタル	階建 平屋建	面積 平方メートル	
	店舗形態	独立店舗・ビル内店舗・住宅併用店舗・連鎖店舗(フードコート)		
施 設	備	内 容		
調理場 (製造所)	(1) 面積	平方メートル		
	(2) 床	タイル・金属板・厚板・コンクリート・モルタル・合成樹脂製		
	(3) 天井	ボード・金属板・板張・コンクリート・モルタル・合成樹脂製		
	(4) 内 壁	床からメートルまで タイル・コンクリート・金属板 合成樹脂製・モルタル・厚板		
	(5) 区 画	あり(完全区画)・なし(オープンキッチン)		
	(6) 採 光・照 明	側面採光窓・天 窓・人工照明		
	(7) 換 気	自然換気・自動換気(換気扇・機械式吸排気)		
	(8) 防虫防そ	窓	網戸・はめ込み式(窓開放なし)・その他	
		出入口	網戸・自動式扉・二重扉・その他	
		排水口	金網張・その他	
	(9) 器具・原材料等置場	食器戸棚・器具戸棚・容器包装戸棚・添加物戸棚		
	(10) 洗 浄・殺 菌 装 置	流 し	ステンレス・タイル・コンクリート製 ステンレス・タイル・コンクリート製	槽式 個 槽式 個
		熱湯・薬品・その他		
	(11) 手 指 消 毒 装 置	あり(を使用)		
	(12) 流 水 受 槽 式 手 洗	箇所あり コンクリート・タイル・陶製・ステンレス		
	(13) 冷 蔵 装 置	冷蔵庫() 陳列ケース() 冷凍庫() 温度計有		
(14) 使 用 水	上水道・簡易水道・自家水道(滅菌機)・井戸(滅菌機)・その他 給湯設備 あり・なし			
(15) 蓋 付 廃 棄 物 容 器	金属・合成樹脂製・その他			
(16) 主要機械器具の状況				
更 衣 室	専用・居間兼用・従業員室兼用・更衣箱			
便 所	(1) 様 式	水洗式・汲取式		
	(2) 防 虫 防 そ 装 置	あり	大便所数 <input type="text"/> 小便所数 <input type="text"/>	
	(3) 流 水 受 槽 式 手 洗 装 置 手 指 消 毒 装 置	あり(便所内・兼用(化粧室構造))		
案 内 図	客席専用 手洗あり・なし			
				

(記載方法)該当事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載すること。なお、※欄には記入しないこと。

設備の配置図及び平面図



- 略号
- 食保—食品の保管場所
 - 器保—器具容器等保管場所
 - 添保—添加物保管場所
 - 冷—冷蔵設備
 - 洗—洗浄設備
 - 殺—固定式消毒装置
 - 手—手洗設備
 - 更—更衣室(箱)
 - 廃—廃棄物容器
 - 換—換気装置
 - 便—便所