

営業施設の概要

*該当する項目を○で囲むか()内に記入のこと

建 物	RC造・SRC造・重量鉄骨造・軽量鉄骨造・木造・その他()			
施設の区分	1. 原材料庫(室) (m ²)	7. 放 冷 室 (m ²)		
	2. 処 理 室 (m ²)	8. 包 装 室 (m ²)		
	3. 調 理 室 (m ²)	9. 製品保管庫(室) (m ²)		
	4. 製 造 室 (m ²)	10. 客 室 (m ²)		
	5. 販 売 室 (m ²)	11. 更 衣 室 (m ²)		
	6. 配膳室・詰合室 (m ²)	12. 便 所 (m ²)		
調理室 製造室 販売室 の構造	床 面	コンクリート・タイル・その他()		
	腰 張	コンクリート・タイル・その他()		
	天 井	板張・合成合板・コンクリート・その他()		
	防 虫	窓 合成樹脂製網張・その他()・窓なし		
	防 ぞ	出入口 合成樹脂製網張・自動開閉扉・その他()		
	換 気	自然換気・動力換気(換気扇 基) / フード(有・無)		
	給 水	上水道・専用水道・簡易専用水道・井戸 / 受水槽(t)		
	排 水	室 内	床に排水用の溝・床に排水用の孔	
		室 外	網カゴ・溜ます・グリストラップ・その他()	
	冷蔵設備	冷凍冷蔵庫()台・冷凍庫()台・冷蔵庫()台		
	流し台	1槽()台・2槽()台・3槽()台		
	食品、添加物の保管	戸付き保管庫()・戸付き戸棚()・蓋付き容器()		
	器具、容器の保管	戸付き保管庫()・戸付き戸棚()・蓋付き容器()		
	手 洗 設 備	型 式	L・5型・その他()型 / 消毒設備()	
		蛇 口	足踏式・手動式・感知式 / 湯温(有・無)	
		手 拭	紙タオル・ロールタオル・温風・その他()	
廃棄物容器	蓋付合成樹脂製()台・蓋付金属製()台			
照 度	作業面での照度100ルクス以上確保(可・不可)			
区 画	扉・カウンター(自在ドア)・陳列ケース・その他()			
他の消毒設備	給湯設備(有・無)・包丁、まな板殺菌保管庫(有・無) 食器自動洗浄機(有・無)・その他()			
客室の構造	構 造	人 数	収容人員(定員) ()人	
		形 態	椅子・畳・両方 / 客室の数()室	
	換 気	自然換気・動力換気		
更衣室	構 造	更衣室・更衣スペースにロッカー設置		
便 所	様 式	水洗・汲み取り式(簡易水洗を含む)		
	防 虫	窓なし・合成樹脂製網張・その他()		
	手 洗 設 備	型 式	L・5型・その他()型 / 消毒設備()	
		蛇 口	足踏式・手動式・感知式 / 湯温(有・無)	
手 拭		紙タオル・ロールタオル・温風・その他()		