

# 常 設

# 営業設備の概要

台帳番号	-	-	-	業 種	
屋 号					
所在地	高崎市				
食品衛生責任者 <input type="checkbox"/> 兼任でない	ふりがな		取得年度	年度	食 第 号
	氏 名		最新受講歴	年度	食 第 号
			資 格 等	養成講習会・調理師・他( )	

## 1. 建物

建築構造	鉄骨・鉄筋コンクリート・木造・その他( )				
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)				
面 積	店舗全体	[ ]m <sup>2</sup>	位 置	[ ]階建の[ ]階部分	
	調理場(製造所)	[ ]m <sup>2</sup>			

## 2. 調理場(製造所)

調 理 場	<input type="checkbox"/> 住宅と兼用ではない				
床	ボード・タイル・金属板・コンクリート ビニールクロス張・その他( )			<input type="checkbox"/> 不浸透性の材質である	
				<input type="checkbox"/> 清掃等が容易な材質である	
天 井	ボード・タイル・金属板・コンクリート ビニールクロス張・その他( )			<input type="checkbox"/> 清掃等が容易な材質である	
内 壁	<input type="checkbox"/> 床から	[ ]mまで	ボード・タイル・金属板・コンクリート ビニールクロス張		<input type="checkbox"/> 不浸透性の材料である
	<input type="checkbox"/> 天井まで		その他( )		<input type="checkbox"/> 清掃等が容易な材質である
区 画	完全区画・オープンキッチン		区 画 扉	扉・スイングドア	
採光・照明	人工照明・側面採光窓				
換 気	自然換気・換気扇		レンジフード	有・無	
防虫防そ	窓	なし 網戸・はめ込み式(開閉なし)			
	勝手口	なし 網戸・扉(開放なし)			
	排水口	なし 金網・グリストラップ・鉄製目皿			
格 納	食器戸棚・容器包装戸棚・その他( )				
使 用 水	水道水(直結・貯水槽)・井戸水(殺菌装置等 有・無)・その他( )				
器具等の殺菌	熱湯・薬品・その他( )		給湯設備	有・無	
流し(シンク)	ステンレス・タイル・コンクリート 製 【 槽式 個】【 槽式 個】【 槽式 個】				
手 洗 い	【 】カ所 (センサー・レバー・ペダル) その他( )				
	洗 浄 液	【 】を使用			
冷蔵冷凍設備 <input checked="" type="checkbox"/> 温度計の有無	<input type="checkbox"/> 業務用【 】台		<input type="checkbox"/> コールドテーブル【 】台		<input type="checkbox"/> ショーケース【 】台
	<input type="checkbox"/> 家庭用【 】台		<input type="checkbox"/> ストッカー【 】台		
ふた付廃棄物容器	金属・プラスチック・その他( )		【 】個	清掃用具置場	有・無

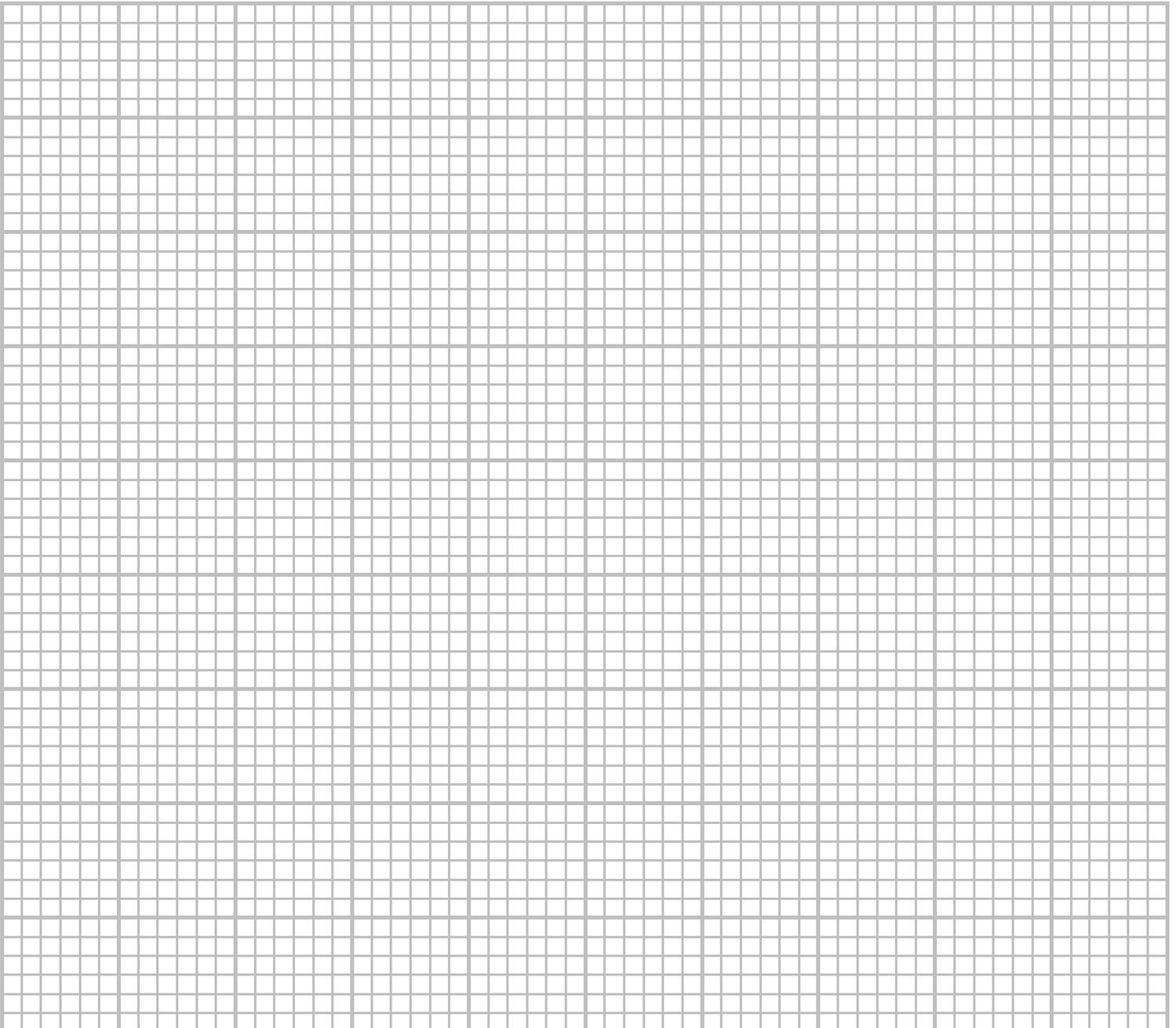
## 3. 更衣室

構 造	更衣室・更衣箱・居間兼用・従業員室兼用
-----	---------------------

## 4. 便所・手洗い

便 所	水洗式・汲取式	窓	有・無	網戸	有・無
便所(手洗い)	【 】カ所	洗 浄 液	【 】を使用		
客席(手洗い)	【 】カ所	洗 浄 液	【 】を使用		
<input type="checkbox"/> 兼用(化粧室構造) ※兼用の場合、便所の手洗いについてのみ記入					

## 5. 営業設備の配置図および平面図



### 略号の例

食保 … 食品の保管場所	冷 … 冷凍・冷蔵設備	殺 … 固定式消毒装置	掃 … 清掃用具
器保 … 器具容器等の保管場所	流 … 流し(シンク)	更 … 更衣室・更衣箱	換 … 換気装置
添保 … 添加物の保管場所	手 … 手洗い	廃 … フタ付廃棄物容器	便 … 便所

## 6. 営業所在地周辺の地図



## 7. 建物全体の図面(店舗兼住宅の場合)

