

営業施設の概要

(飲食店、喫茶店)

建物	建築構造	鉄筋・鉄骨・木造・その他 ()				
	営業所面積	m ² (新築・改築・増築・既存)				
施設	区分	調理場				客席
	面積	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²
	床面材質					客席定員 名
	側面材質					
	防虫 防塵 設備	出入口 () 天井 () 窓 () 排水溝 ()				
	換気	自然換気 動力換気				
	ばい煙設備	(フード付きで) 動力ファンによる換気				
	洗浄設備	流水式で、 2槽・3槽・()槽				
食品取扱	原料保管	専用室 () 室・戸棚 () 箇所				
	器具保管	専用室 () 室・戸棚 () 箇所				
	冷蔵設備	温度計付 冷蔵室 () 室・冷蔵庫 () 台				
	消毒設備	煮沸・熱湯・蒸気・乾熱・薬物・その他 ()				
手洗い	手洗設備 (流水式)	調理場	(38 cm×28 cm以上で) 消毒器付 () 箇所			
		客席	消毒器付で () 箇所			
		便所	消毒器付で () 箇所			
汚物処理	施設専用の便所が (有) り従業員と客が (共・専) 用で (水洗・汲取) 式です (無) い、ただし近くに利用できる便所があります					
	排水方法	公共下水道 その他				
	廃棄物容器	耐水性で蓋付 () 個				
その他	井戸水等	飲用に適する水が豊富にあり (滅菌、浄水) 装置で処理している				
	更衣室	従業員専用の (更衣室、ロッカー) があります				