

# 営業施設の概要

(製造業、食肉、魚介類販売業)

建 物	建築構造	鉄筋・鉄骨・木造・その他 ( )				
	営業所面積	m <sup>2</sup> (新築・改築・増築・既存)				
作 業 所	区分					
	面積	m <sup>2</sup>	m <sup>2</sup>	m <sup>2</sup>	m <sup>2</sup>	m <sup>2</sup>
	床面材質					
	側面材質					
	防虫 防そ 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、1槽・2槽・3槽・( )槽				
	手洗設備	流水式で、(38 cm×28 cm以上で) 消毒器付 ( ) 箇所				
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				
	冷凍設備	温度計付 冷凍室 ( ) 室・冷凍庫 ( ) 台				
	消毒設備	煮沸・熱湯・蒸気・乾熱・薬物・その他 ( )				
汚 物 処 理	便所	(水洗・汲取) 式で、専用の消毒器の流水式手洗い設備				
	排水方法	公共下水道・下水溝・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				