

営業施設の概要

記入例

(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	430 m ² (新築・改築・増築・既存)				
施設	区分	調理場	事務室	倉庫		客席
	面積	110.98 m ²	12.68 m ²	16.8 m ²	m ²	289.54 m ²
	床面材質	モルタル	長尺シート	磁器タイル		客席定員
	側面材質	ステンス板貼	ビニールクロス	ケイカル板		120名
	防虫防塵設備	出入口 (自動ドア) 天井 (打上げ天井) 窓 (網戸) 排水溝 (グレーチング)				
	換気	自然換気 動力換気				
設備	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 (1) 室・戸棚 (1) 箇所				
食品取扱	器具保管	専用室 () 室・戸棚 (2) 箇所				
	冷蔵設備	温度計付 冷蔵室 () 室・冷蔵庫 (2) 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 (1) 箇所			
		客席	消毒器付で (1) 箇所			
		便所	消毒器付で (1) 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 (浄化槽)				
	廃棄物容器	耐水性で蓋付 (2) 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				