

営業設備の概要

記載例

区分	項目	内 容
建物の構造	1 建築様式	鉄骨, 鉄筋コンクリート, 木造, 石材, レンガ, <b>その他(テント)</b>
	2 面積	<b>記載不要</b>
	3 床	<b>記載不要</b>
	4 内壁	コンクリート, タイル, レンガ, 石材, ステンレス等, 厚板, <b>その他(ビニールシート)</b> 床から 1m (コンクリート, タイル, レンガ, 石材, ステンレス等, その他( ))
	5 天井	<b>記載不要</b>
	6 窓	<b>記載不要</b>
	7 出入口	<b>記載不要</b>
	8 排水口	<b>記載不要</b>
	9 採光	<b>記載不要</b>
	10 換気	<b>記載不要</b>
	11 移動営業	<b>記載不要</b>
	12 自動販売機	<b>記載不要</b>
取扱設備	13 手洗設備	<b>従業員専用( (例) 1か所), その他( ), 消毒設備( (例) 3か所)</b>
	14 洗浄設備	コンクリート, タイル, 石材, ステンレス等, その他( ), ( )槽 <b>※設備があれば記載してください</b>
	15 消毒設備	熱湯, 蒸気, 薬品, その他( ) <b>※設備があれば記載してください</b>
	16 保管設備	コンクリート, タイル, 石材, ステンレス等, 熱風乾燥保管庫, 戸棚, 格納庫, <b>その他( (例) プラスチックケース)</b> <b>※食器等の保管設備を記載</b>
	17 冷蔵設備	冷蔵庫(コンクリート, タイル, ステンレス等, <b>その他( (例) クーラーボックス)</b> ) <b>※隔測温度計をつけてください</b> 冷凍庫(コンクリート, タイル, ステンレス等, その他( ))
18 機械器具 (主要設備)	<b>記載不要</b>	
給水汚物処理	19 給水	水道, 井戸, <b>その他( (例) ・飲用適の水をタンクに準備 )</b>
	20 便所	<b>記載不要</b>
	21 便所手洗	<b>記載不要</b>
	22 廃棄物容器	ふた付 <b>ポリ</b> 容器, その他( ) <b>※蓋つきの容器を必ず設置してください</b>
	23 汚水処理	グリストラップ(1室, 2室以上), 下水道, 浄化槽, 側溝, <b>その他(バケツ)</b> <b>※必ず設置してください</b>
その他	24 従事者	( (例) 4 )人 <b>※当日の従事者数を記載してください</b>
	25 その他	

蛇口付きポリタンクの設置数  
※必ず設置してください

アルコール消毒液・液体  
せっけんの設置数※必ず設置  
してください