

営業設備の概要

(様式第4号)

管理番号		

広 さ	製造(調理)場	m ²
	倉庫	m ²
	その他	m ²
	計	m ²
建築様式	木造 鉄骨 鉄筋コンクリート 石造 その他()	
調理場・作業場または販売場	床	コンクリート モルタル タイル その他() 床と内壁の接合部分がR構造(有 無)
	腰張	コンクリート モルタル タイル ステンレス その他()
	壁	板 コンクリート モルタル タイル ステンレス その他()
	天井	板 コンクリート モルタル タイル ステンレス その他()
	パイプ・ダクト	天井裏への(格納 露出)
	換気	自然換気 動力換気 フード(有 無)
	空調	有(一部 全部) 無
	洗浄設備	コンクリート タイル ステンレス 陶製 その他() 給湯設備(有 無) 洗浄槽(一槽 二槽 三槽以上)
	保管設備	板 コンクリート 石材 タイル ステンレス その他()
	冷凍・冷蔵庫	電気式冷蔵 氷 その他() 業務用 台 家庭用 台 コールドテーブル 台 その他()
製造・加工・調理・販売設備	板 コンクリート タイル ステンレス 合成樹脂張 その他()	
給水設備	上水道 井戸水(殺菌設備: 有 無) その他 貯水槽(有 t 無)	
便所	水洗式(従業員専用の便所: 有 無) 汲取り式(従業員専用の便所: 有 無)	
手洗設備	コンクリート タイル ステンレス 陶製 その他()	
防虫・防ぞ	窓	金網 合成樹脂製網
	作業場出入口	自動ドア 自動閉鎖扉 その他()
	客席出入口	自動ドア 自動閉鎖扉 その他()
	排水口	鉄格子 金網
採光照明	人工 自然	
熱源	ガス 電気 蒸気 その他()	
器具・容器の殺菌消毒	殺菌設備(有 無) 薬液 熱湯 蒸気 その他()	
廃棄物容器	蓋付き容器(有 無)	

<自動車>

排気量	
給水設備等	給水タンク容量 リットル
汚水貯留設備	汚水貯留設備 有(リットル) 無

<自動販売機>

給水方式	水道直結 カートリッジ式タンク
設置場所	屋内 屋外
廃棄物容器	有 無

<その他参考事項>

取扱食品の種類			
営業時間等		定休日	

営業施設の平面図（一目盛り m）

管理番号

