

営業設備の概要（加工業用）

管理番号		

広 さ	加工場 倉庫 その他 計	m ² m ² m ² m ²
建築様式	木造 鉄骨 鉄筋コンクリート 石造 その他（ ）	
加工場または販売場	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（ ）
加工・処理・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） 海水（殺菌設備：有 無） その他 貯水槽（有：地上設置・地下埋設・その他 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・防そ	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（ ）
	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）	

<その他参考事項>

加工業の区分	つけ物加工業（浅漬（短時日漬けこみ、低温管理を要するもの）、古漬（浅漬以外のもの））		
	魚介類加工業（切身・詰合、乾製品、塩蔵品、調味加工品、加熱加工品）		
	生食用のほや又はうにのむき身処理加工業（ほや、うに）		
加工する食品			
営業時間等		定休日	

営業施設の平面図（一目盛 m）

管理番号

