

# 施設設備確認表

(該当する事項を○で囲むか、空欄に必要な事項を記入してください)

施設名称				営業者氏名 (法人にあっては名称)		
施設基準(共通・業種別) (国システムによる申請の場合はチェック不要)			<input type="checkbox"/> 確認済			
1	建築様式	鉄骨又は鉄筋コンクリート/ブロック/木造/その他( )				
2	面積	製造・調理室( )m <sup>2</sup> 、客室( )m <sup>2</sup> 、販売店舗( )m <sup>2</sup>				
3	天井	材質	金属/モルタル/石膏/新建材/その他( )			
4		平滑	良/否			
5		色	白色系(色: )/濃色系(色: )			
6	照明・採光		照明灯( W・lm 個、 W・lm 個、 W・lm 個)			
7	換気		換気扇( )箇所/フード( )箇所/自然換気			
8	内壁	材質	コンクリート/タイル/厚板/新建材/その他( )			
9		構造(腰張り)	有(材質: )/無			
10	床	材質	コンクリート/タイル/厚板/合成樹脂材/その他( )			
11		排水	有 [排水溝(鉄格子)/排水孔(目皿・網張)] /無			
12		構造(R構造)	有/無			
13	空調設備(エアコンを含む)		有/無			
14	ねずみ、昆虫、ちり等の防除(網戸等)		有/無			
15	洗浄設備	ステンレス	( )槽	混合栓( )個/冷水蛇口( )個/温水蛇口( )個		
16		その他( )	( )槽	混合栓( )個/冷水蛇口( )個/温水蛇口( )個		
17	保管設備		ステンレス( )個/木製( )個/その他[ ]( )個			
18	冷凍冷蔵設備 [ ]内は温度計の種類		冷凍庫 [隔測/普通] ( )台 冷蔵庫 [隔測/普通] ( )台 冷凍冷蔵庫 [隔測/普通] ( )台			
19	製造(調理)設備(作業台)		ステンレス( )個/木製( )個/その他[ ]( )個			
20	手洗い設備		( )箇所	ステンレス( )箇所/その他[ ]( )箇所		
21	消毒設備(必須)		薬用ハンドソープ/アルコール/逆性石けん/その他( )			
22	給水設備	消毒装置(必須)	滅菌装置/その他( )			
23		浄水設備	有/無			
24	廃棄物保管設備(蓋有)(必須)		金属/ポリ容器/その他( )			
25	清掃用具(専用)		有 (保管場所及び作業内容を掲示する設備を含む)			
26	トイレ	様式	水洗式/簡易水洗式/くみ取り式			
27		区分	専用/共同			
28		手洗い設備	( )箇所			
29	自動車による営業	車台番号				
30		登録番号				
31		給排水タンク	給水 l、排水 l			
32	生食用鮮魚介類	専用器具	有 (必須)			
33	ふぐ処理	施錠付容器	有 (必須)			
34		専用器具	有 (必須)			
35	生食用食肉	専用機械器具	有 (必須)			
			(記入不要)			
			業種			
			種目			
			地区			
			施設番号			