

施設設備確認表

施設設備について該当するものに○を付け、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 (法人にあつては名称)			
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()㎡, 客室()㎡, 販売店舗()㎡					
製造 調理 室	3	床	材質	コンクリート / タイル / 厚板 / 合成樹脂材 / その他()			
			排水	有・無	有の場合	鉄格子 / 目皿 / 網張 / その他()	
			R構造	有・無			
	4	内壁	材質	コンクリート / タイル / 厚板 / 新建材 / その他()			
			腰張り	有・無	有の場合	コンクリート / タイル / その他()	
	5	天井	材質	金属 / モルタル / 石膏 / 新建材 / その他()			
			平滑	良・否			
			色	()色			
	6	照明設備	()W・1m×()個, ()W・1m×()個, ()W・1m×()個				
	7	換気設備	()ヶ所, フード()ヶ所 / 自然換気				
	8	空調設備	有・無	※エアコンを含む			
	9	ねずみ、昆虫、ちり等の防除	有・無	※網戸等			
	10	手洗設備	()ヶ所	材質	ステンレス / 陶器 / その他()		
			手指消毒	薬用ハンドソープ / アルコール / 逆性石けん / その他()			
11	洗浄設備	()槽	材質	ステンレス / その他()			
		水栓	混合栓()個, 冷水栓()個, 温水栓()個				
		器具消毒	煮沸 / 蒸気 / 薬品 / その他()				
12	冷蔵冷凍設備	冷蔵庫()台	温度計	隔測 / 普通			
		冷凍庫()台		隔測 / 普通			
		冷蔵冷凍庫()台		隔測 / 普通			
13	保管設備	()個	材質	ステンレス / 木製 / その他()			
14	製造・調理設備 (作業台)	()台	材質	ステンレス / 木製 / その他()			
15	給水設備	消毒装置	滅菌装置 / その他()		※使用水が井戸水の場合は必須		
		浄水設備	有・無				
16	トイレ	様式	水洗式 / 簡易水洗式 / くみ取り式				
		区分	専用 / 共同				
		手洗設備	()ヶ所				
17	廃棄物容器	金属 / ポリ容器 / その他()			※蓋付き		
18	清掃用具	有(必須)	※製造・調理場専用				

生食用鮮魚介類、ふぐ、生食用食肉を取り扱う場合

生食用鮮魚介類	専用器具	有(必須)
ふぐ処理	専用器具	有(必須)
	施錠付容器	有(必須)
生食用食肉	専用器具	有(必須)

(記入不要)

業種	
種目	
地区	
施設番号	