

# 営業設備の概要

該当する項目を○で囲むか、数値等を記入して下さい。

(自動車・臨時営業の場合は、記入不要です。)

施設	設備	内容
	建築様式	鉄骨・鉄筋コンクリート、石材、ブロック、レンガ、木造、木造モルタル、その他〔 ※建築確認申請等により確認〕
調理場	天井	コンクリート・モルタル・タイル・金属（ステンレス等）・その他〔 〕
	床材質	コンクリート・クッションフロア・フローリング・その他〔 〕
	内壁材質	コンクリート・ビニールクロス・その他〔 〕
	空調設備	クーラー・エアコン等〔有・無〕
	換気	動力換気（換気扇等）・自然換気
	給湯設備	ガス・灯油・その他〔 〕
	給水	水道水直結・受水槽〔容量 t〕 井戸水、その他〔 〕 *水道水以外の場合は、水質検査成績書原本提示 〔検査日： 年 月 日〕
	排水	公共下水道・その他
便所	共有の有無	専用・共同
	様式	水洗・簡易水洗・くみ取り
	取扱品目 (製造・加工)	
	主な業態 (※飲食店営業の場合のみ記入)	食堂、そば・うどん、ラーメン、寿司、居酒屋、スナック・バー、仕出し・弁当、旅館、その他〔 〕

## 営業設備の概要（記入例）

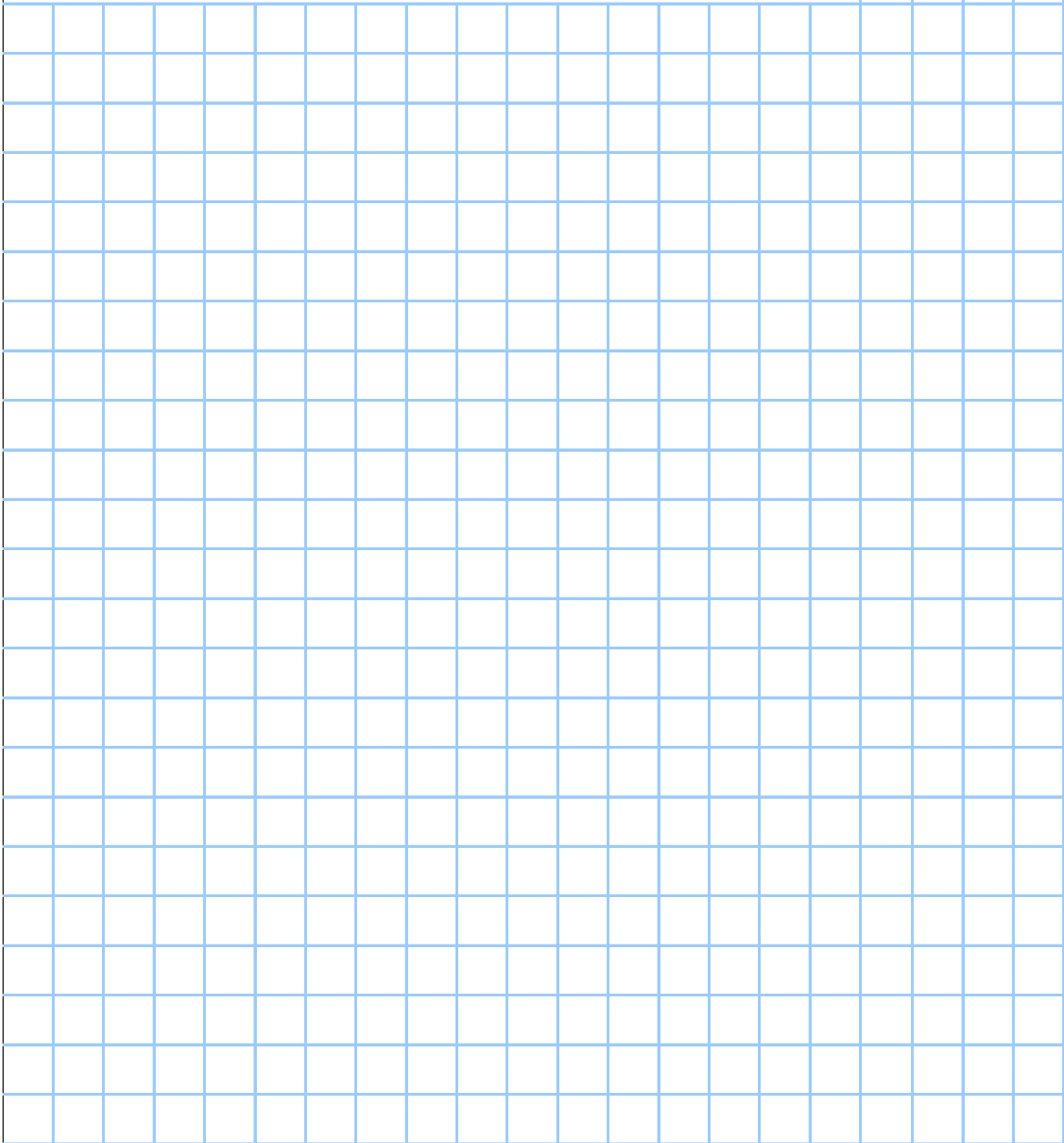
該当する項目を○で囲むか、数値等を記入して下さい。

（自動車・臨時営業の場合は、記入不要です。）

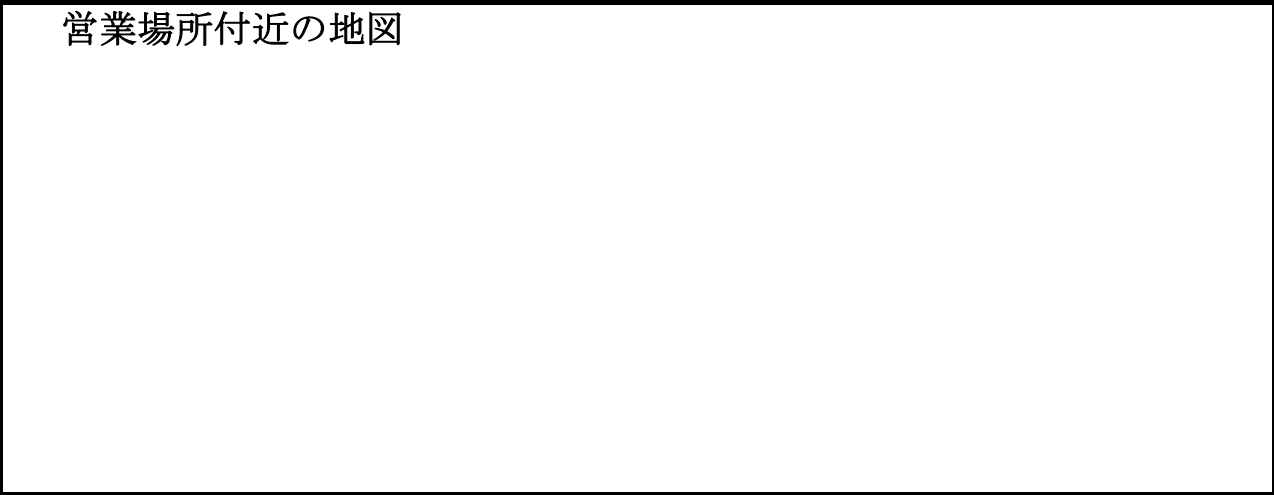
施設	設備	内容
建築様式		<input checked="" type="checkbox"/> 鉄骨・鉄筋コンクリート、石材、ブロック、レンガ、木造、木造モルタル、その他〔 ※建築確認申請等により確認                 〕
調理場	天井	<input checked="" type="checkbox"/> コンクリート・モルタル・タイル・金属（ステンレス等）・ <input checked="" type="checkbox"/> その他〔 <input type="checkbox"/> ビニールクロス                 〕
	床材質	<input checked="" type="checkbox"/> コンクリート・ <input checked="" type="checkbox"/> クッションフロア・フローリング・ <input type="checkbox"/> その他〔                 〕
	内壁材質	<input checked="" type="checkbox"/> コンクリート・ <input checked="" type="checkbox"/> ビニールクロス・ <input type="checkbox"/> その他〔                 〕
	空調設備	クーラー・エアコン等 <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無
	換気	<input checked="" type="checkbox"/> 動力換気（換気扇等） ・ 自然換気
	給湯設備	<input checked="" type="checkbox"/> ガス ・ 灯油 ・ <input type="checkbox"/> その他〔                 〕
	給水	<input checked="" type="checkbox"/> 水道水直結 ・ 受水槽〔容量 t〕 <input type="checkbox"/> 井戸水、その他〔                 〕 <small>*水道水以外の場合は、水質検査成績書原本提示                      〔検査日： 年 月 日〕</small>
	排水	<input checked="" type="checkbox"/> 公共下水道 ・ <input type="checkbox"/> その他
	手洗い設備	<input checked="" type="checkbox"/> 水のみ ・ <input type="checkbox"/> 温湯あり
便所	共有の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 専用 ・ <input type="checkbox"/> 共同
	様式	<input checked="" type="checkbox"/> 水洗 ・ <input type="checkbox"/> 簡易水洗 ・ <input type="checkbox"/> くみ取り
取扱品目 (製造・加工)		
主な業態 (※ 飲食店営業の場合のみ記入)		<input checked="" type="checkbox"/> 食堂 そば・うどん、ラーメン、寿司、居酒屋、 <input type="checkbox"/> スナック・バー、仕出し・弁当、旅館、 <input type="checkbox"/> その他〔                 〕

### 施設の平面図・設備器具配置

※ 同内容の記載が別にある場合は、この様式の限りではありません。

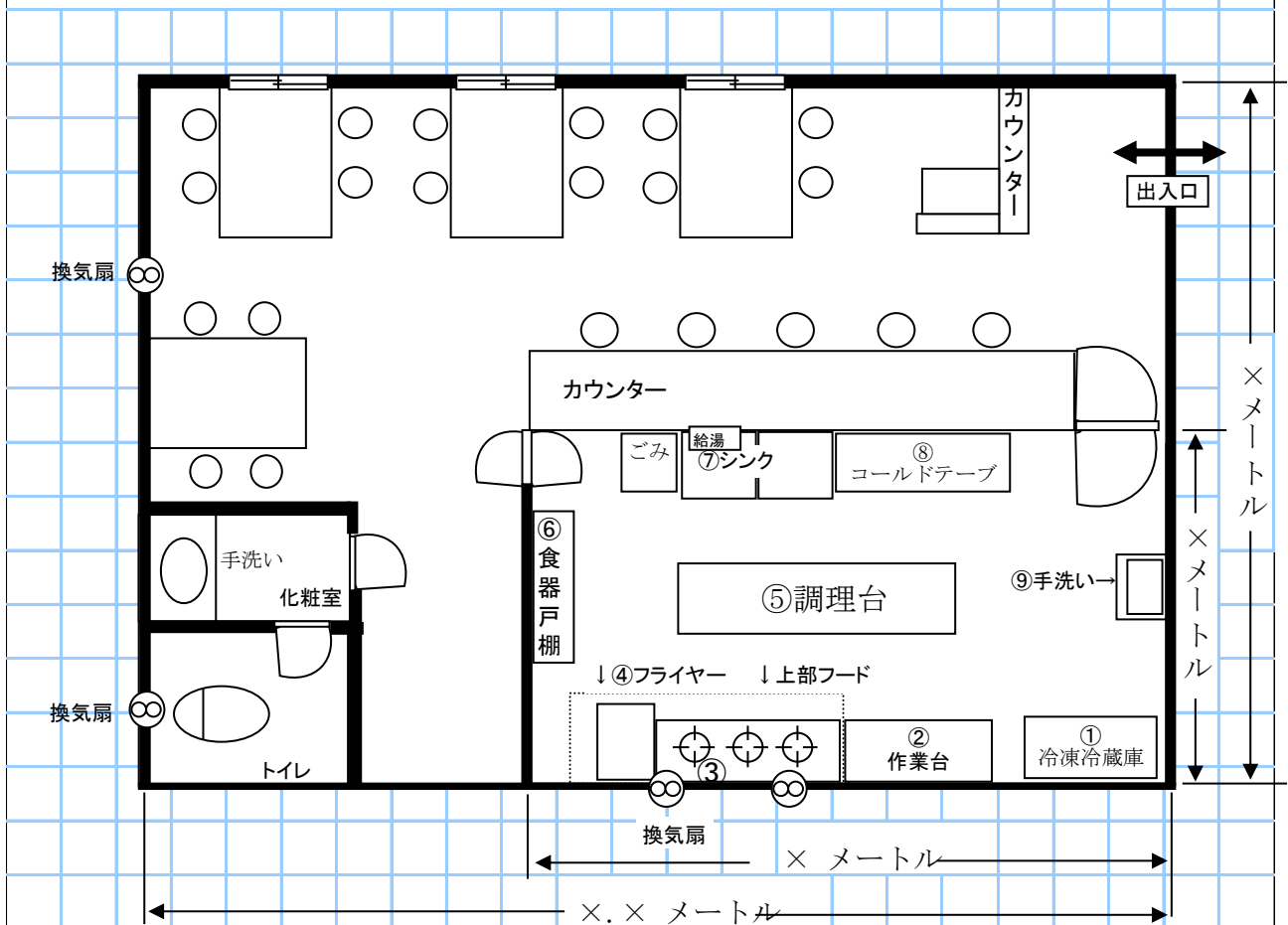
A large grid area for drawing a floor plan and equipment layout. The grid is composed of 16 columns and 22 rows of light blue lines on a white background. The top-left cell of the grid contains the text: ※ 同内容の記載が別にある場合は、この様式の限りではありません。

### 営業場所付近の地図

A large empty rectangular area for drawing a map of the vicinity of the business location. The area is enclosed in a black border and is currently blank.

## 施設の平面図・設備器具配置（記入例）

※ 同内容の記載が別にある場合は、この様式の限りではありません。

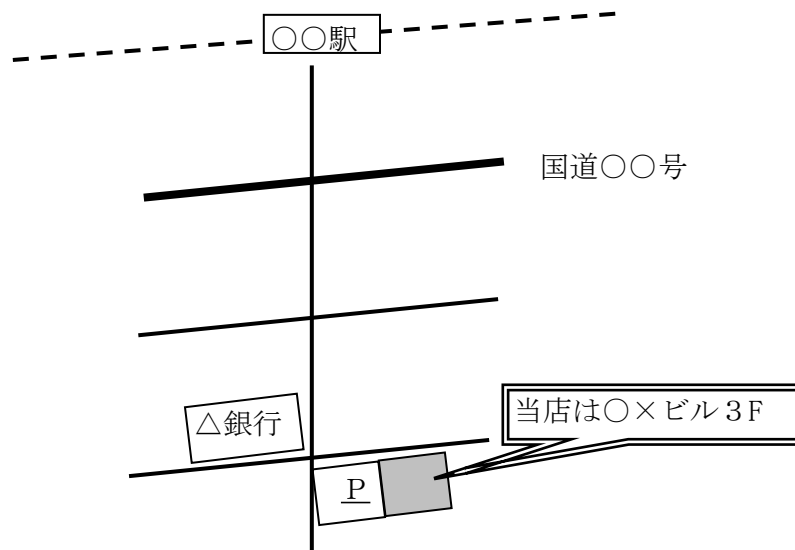


※厨房手洗いの水栓は再汚染防止できる構造。手洗いの大きさの目安は30cm×40cm程度以上。

※トイレにはトイレ専用の手洗いがが必要です。

※お店の能力に応じた広さが必要。業種に応じてこれ以外の設備を要求される場合が有ります。

## 営業場所付近の地図



# 設備器具調書

番号	設備器具の名称	数量	大きさ (cm)			備考
			幅	奥行	高さ	

※ 同内容の記載が別にある場合は、この様式の限りではありません。

## 設備器具調書（記入例）

番号	設備器具の名称	数量	大きさ (cm)			備考
			幅	奥行	高さ	
1	冷凍冷蔵庫	1	〇〇	〇〇	〇〇	
2	作業台	1	〇〇	〇〇	〇〇	ステンレス
3	ガス台	1	〇〇	〇〇	〇〇	
4	フライヤー	1	〇〇	〇〇	〇〇	
5	調理台	1	〇〇	〇〇	〇〇	ステンレス
6	食器戸棚	1	〇〇	〇〇	〇〇	木・ガラス
7	2槽シンク	1	〇〇	〇〇	〇〇	ステンレス
8	コールドテーブル	1	〇〇	〇〇	〇〇	ステンレス
9	手洗い器	1	〇〇	〇〇	〇〇	陶器

※ 同内容の記載が別にある場合は、この様式の限りではありません。