

## 営業設備の概要

区分	項目	内容
建築物の構造	1 建築様式	鉄骨，鉄筋コンクリート，木造，石材，レンガ，その他( )
	2 面積	作業場 m <sup>2</sup> (調理室： m <sup>2</sup> ，客席： m <sup>2</sup> )
	3 床	コンクリート，タイル，レンガ，石材，厚板，その他( )
	4 内 壁	コンクリート，タイル，レンガ，石材，ステンレス等，厚板，その他( ) 床から1m(コンクリート，タイル，レンガ，石材，ステンレス等，その他( ))
	5 天井	コンクリート，タイル，レンガ，石材，ステンレス等，厚板，耐火ボード，その他( )
	6 窓	金網張，合成樹脂製網張，その他( )
	7 出入口	引き戸，扉，自動ドア，自由開閉扉，金網張，合成樹脂製網張，その他( )
	8 排水口	鉄格子，金網，トラップ，その他( )
	9 採光	自然光，照明(有，無)
	10 換気	自然換気，換気扇(吸気・排気)，電気ファン付天がい(フード)，高窓，その他( )
	11 移動営業	車名 自動車登録番号(プレート番号)
	12 自動販売機	型式番号 複数ある場合は別紙2に表示
取扱設備	13 手洗設備	従業員専用( 場所)，客室，その他( )，消毒設備( 場所)
	14 洗浄設備	コンクリート，タイル，石材，ステンレス等，その他( )，( )槽
	15 消毒設備	熱湯，蒸気，薬品，その他( )
	16 保管設備	コンクリート，タイル，石材，ステンレス等，熱風乾燥保管庫，戸棚，格納庫，その他( )
	17 冷蔵設備	冷蔵庫(コンクリート，タイル，ステンレス等，その他( )) 冷凍庫(コンクリート，タイル，ステンレス等，その他( ))
18 機械器具 (主要設備)	別紙2に表示	
給水汚物処理	19 給水	水道，井戸，その他( )
	20 便所	水洗，くみ取り
	21 便所手洗	専用手洗設備，消毒設備
	22 廃棄物容器	ふた付ポリ容器，その他( )
	23 汚水処理	グリストラップ(1室，2室以上)，下水道，浄化槽，側溝，その他( )
その他	24 従事者	( )人
	25 その他	

営業施設の配置図（平面図）

配置図記載例

付近の見取図(付近100m以内)

