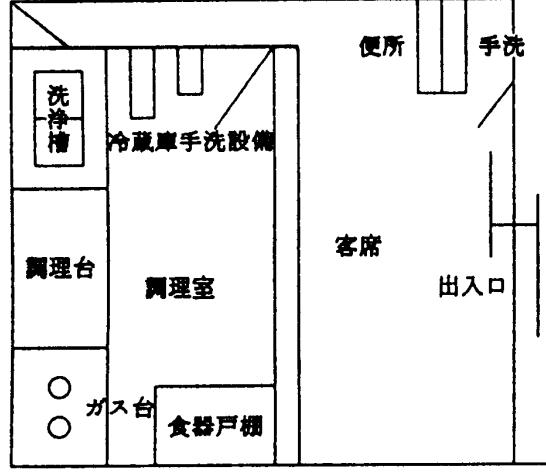


## 営業設備の大要

区分	項目	内容
建物の構造	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( か所), 客室, その他( ), 消毒設備( か所)
	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, 净化槽, 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)
 <p>The diagram illustrates the layout of a food service establishment. On the left, there is a room labeled "調理室" (Kitchen) containing "調理台" (Cooking counter), "洗浄槽" (Washing sink), and "冷蔵庫手洗設備" (Refrigerator hand wash equipment). Below the kitchen is a "ガス台" (Gas stove) indicated by two circles. To the right of the kitchen is a "食器戸棚" (Dish rack). Further right is a "客席" (Guest seating area) with an "出入口" (Entrance/Exit). At the top right is a "便所" (Toilet) and a "手洗" (Hand wash station).</p>	