

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 ² (調理室： m ² ，客席： m ²)
	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)

