

構 造 仕 様 書

(営業施設の構造設備概要)

飲食店営業

建 物 の 構 造	施設周囲の環境		衛生害虫等発生源 無
	建築様式		(木造・鉄筋・鉄骨・ブロック・モルタル・その他)
	住居との区画		(板材・板戸・ガラス戸・壁・別棟・その他)
	施設の形態		(調理室・オープンキッチン) (原材料置場・下処理場・配膳室・放冷設備)
	調理室の面積		間口 () m×奥行 () m 全面積 () m ²
	更衣室 (更衣箱)		(更衣室・更衣箱) 有 専用はきもの 有
	天井		(板材・コンクリート・モルタル・金属板・その他) 明色塗装
	内壁		床面から1m以上 (耐水板材・モルタル・コンクリート・タイル)
	床		(板材・コンクリート・タイル) 排水 良 勾配 有
	換気		(換気フード・換気扇・ダクト・窓)
	採光照明		(自然採光・人工照明) 100ルクス以上
	防虫、防そ		窓出入口 (金網・合成樹脂網) 空調設備 (有・無)
			排水口 (金網・金属格子・合成樹脂網)
	施設周囲の排水状況		排水 良 勾配 有
	洗浄設備		流水式洗浄槽 (槽)
手洗設備		従業員専用消毒設備付手洗 有 客用手洗 有	
食 品 取 扱 設 備	保管設備		食品 (食品庫・戸棚・その他) 食器等 (戸棚・その他)
	調理器具		調理台または作業台 (ステンレス・合成樹脂) 専用調理器具 有
	殺菌消毒設備		(熱湯・蒸気・煮沸・薬品)
	冷凍冷蔵設備		(冷凍室・冷蔵室・冷凍庫・冷蔵庫) 温度計 有
給 水 及 び 汚 物 処 理	使用水		(上水道・簡易水道・専用水道・簡易専用水道・井戸水等)
	井戸水等		飲用 適 滅菌設備等 (有・無)
	廃棄物処理		耐水性蓋付容器 有 廃水廃棄物等処理設備 (有・無)
	便 所	型式	(下水道に接続・浄化槽・汲取式)
		防虫防そ	(金網・合成樹脂網)
手洗設備		消毒設備付流水手洗 有	

取扱品目	
最大収容客数	