

営業設備の構造仕様書 (業種)

(該当するところに 印, () 内には具体的に記入してください。)

共通基準

構 造	区 画	独立室, その他	各作業工程上の区画	有	
	天 井	板, 合成樹脂, コンクリート, 金属, その他 ()			
	内 壁	コンクリート, タイル, 合成樹脂, 金属, その他 ()			
	腰 張	コンクリート, タイル, 金属, その他 () 床面から () m			
	床	コンクリート, タイル, 合成樹脂, 板, その他 ()			
	採 光	自 然, 照明設備	作業面 50 ルクス以上	有	
	換 気	自然換気 () 人工換気 ()			
	防虫 防ぞ	出入口, 窓	網 張, エアカーテン, その他 ()		
		排 水 口	ロストル, 金網, トラップ その他 ()		
	洗 浄 設 備	流水式 () 槽式, ステンレス, その他 ()			
手 洗 設 備	従業員専用 有 () 箇	手指消毒	専用 有 () 箇		
食 品 取 扱 設 備	機 械 ・ 器 具	配 置 良	整 備 良	材 質 良	
		計器類 有	衛生的な運搬具 有 ・ 不 要		
	保 管	原 材 料	戸 棚, 冷蔵庫(室), 倉 庫, その他 ()		
		器具・副資材	戸 棚, 冷蔵庫(室), 倉 庫, その他 ()		
		製 品	戸 棚, 冷蔵庫(室), 倉 庫, その他 ()		
冷 蔵 庫 (室)	有 () 箇	温度計	有		
殺 菌 設 備	蒸 気, 煮 沸, 乾 熱, 薬 剤, その他 ()				
給 水	使 用 水	水 道 水, 井 戸 水, その他 ()			
	滅 菌 機	有	浄 水 装 置	有 ・ 不 要	
汚 物 処 理	排 水 み ぞ	開渠 ・ 暗渠	汚 水 だ め	有 ・ 無	
	廃 棄 物 容 器	ふた 有	金 属, 合成樹脂, その他 ()		
	便 所	専 用 ・ 共 同		手 洗 設 備	有
手指消毒設備		有	防虫防ぞ設備	有	

業種別基準 (該当業種についてのみ記入してください)

1 飲食店営業 2 喫茶店営業

区 画 ・ 面 積	調理場 () m ² 客室 () m ² の区画			有 ・ 不 要
調 理 場	折詰弁当類を多数調理 する場合の放冷設備	専用 ・ 共同	網戸棚, 扇風機, その他 ()	
	ま な 板	合 成 樹 脂, 合 成 ゴ ム		
客 室	採 光	自 然, 照 明 設 備	10 ルクス以上	有
	紙くずかご等	紙くずかご	有	そ の 他 ()
	手 洗 設 備	流 水 式	そ の 他	

3 菓子製造業

区画・面積	原材料置場()m ² 作業場()m ² 製品置場()m ² の区画	有	
作 業 場 の み	作業台	金属()	
	あん保管箱	合成樹脂性金属	
	パン 製造 のみ	冷蔵設備	イースト, パター等を保管する冷蔵庫(室)
		発酵槽	不浸透性材料()
	パン箱	合成樹脂性金属	

10 乳類販売業

冷蔵設備	電気式()個	その他()
空びん保管設備	合成樹脂	その他()

12 食肉販売業

施設	陳列場	処理場	冷蔵庫	有
陳 列 場	保管設備	食肉.....10 以下保存設備	有 (電気式)	()
		冷凍食肉.....零下15 以下保存設備	有 (電気式)	()
	温度計	有		
処 理 場	処理台	金属・合成樹脂		
	置場	専用台	床に直接置かないための設備()	()
まな板(食肉製品専用)		合成樹脂	合成ゴム	

14 魚介類販売業

区画	陳列場	処理場	冷蔵庫の区画	有
保 存 設 備	鯨肉・ゆでだこ・ゆでがに 生食用鮮魚介類 生食用かき 冷凍魚介類	10 以下の保存設備	有 ()	温度計
		零下15 以下の保存設備	有 ()	温度計
		零下15 以下の保存設備	有 ()	温度計
生食用魚介類取扱店舗	専用調理台	有	専用調理器具	有
	まな板(合成樹脂, 合成ゴム)		専用陳列設備	有
解凍設備	有 (流水, 室温, 加圧, その他)			()

29 豆腐製造業

区画・面積	原料置場()m ² 作業場()m ² 製品置場()m ² の区画	有				
作 業 場	機械・器具類	成型箱(金属, 合成樹脂)	流し箱(金属, 合成樹脂)			
		寄せ箱(金属, 合成樹脂)				
	豆汁	加熱殺菌設備	有	温度計	有	
	包装豆腐	加熱殺菌設備	有	充てん機	有	温度計
水さらし槽	有 () 槽	換水装置	有			
製 保 管 設 備	品	冷却方法(冷却水循環式, 冷却パイプ式, 冷却ショーケース, その他)			()	
		冷蔵庫	有	水槽()槽		
		換水装置	有	内壁(ステンレス, タイル, その他)	()	