

(注) この表は許可申請者が記入してください。

営業設備の概要 (設備内容)

建築様式		鉄骨・鉄筋コンクリート、石材、ブロック、煉瓦、 木造 、その他 ()			便 所		水洗式 (下水道 浄化槽)、くみ取り式		
給 水		上・簡易水道、専用水道、 簡易専用水道 、学校事業所等条例水道、井戸水等(滅菌装置:)			排 水		下水道、川、側溝、その他 () 浄化槽 、沈殿槽、その他 ()		
製造・処理・調理・販売施設	営業の種類		飲食店営業						
	面 積	製造室、処理室	調理室	24.3 (㎡坪)		㎡(坪)		㎡(坪)	㎡(坪)
		調理室、客室、店舗等	客室	34.02 (㎡坪)		㎡(坪)		㎡(坪)	㎡(坪)
				㎡(坪)		㎡(坪)		㎡(坪)	㎡(坪)
	食 品 取 扱 場 所	構 造	天 井	パイプ等収納し平滑、 それ以外	パイプ等収納し平滑、それ以外	パイプ等収納し平滑、それ以外	パイプ等収納し平滑、それ以外	パイプ等収納し平滑、それ以外	パイプ等収納し平滑、それ以外
			壁・床の接合部	R構造・45度、 それ以外	R構造・45度、それ以外	R構造・45度、それ以外	R構造・45度、それ以外	R構造・45度、それ以外	R構造・45度、それ以外
	材 質	冷 房 設 備		有・ 無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無
		天 井		L (耐火ボード)					
	材 質	内 壁		L (紙クロス)					
		床		A					
腰 張 り			F						
洗 浄 設 備			H						
保 管 設 備		原 材 料							
	器 具		I						
	容 器 包 装 製 品								
	冷 蔵 ・ 冷 凍 設 備		J						
	製造・処理・調理・販売設備		H・I						
<p>備 考：材質の項目は、該当する材質を右欄から選び、その記号を欄の左側にすべて記載すること。 (「L. その他」の場合はその内容を欄の右側に記載すること。)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>A. コンクリート B. 石材 C. ブロック D. 煉瓦 E. モルタル F. タイル G. 陶器 H. ステンレス等耐蝕性金属材 I. 木製 J. 合成樹脂 K. ガラス L. その他 (内容記載)</p> </div>									
食品衛生責任者 又は食品衛生管理者 (集団給食施設にあっては、従事者等について記載すること)		衛生 花子		取 扱 食 品 の 品 目 (製造方法)		井物、揚げ物、焼き鳥、種類 (集団給食施設にあっては、給食の内容について記載すること。)			
営業所の名称等		営業所氏名 (法人の名称)			営 業 所 の 所 在 地				
衛生食堂		衛生 太郎			盛岡市神明町3番29号 保健所ビル 6F				