１　営業設備の大要

　該当するものを〇で囲んでください。

|  |  |
| --- | --- |
| 1．店舗の構造，材質 | 1. 鉄骨　 (2)　木造　 (3)　プレハブ　 (4)　テント　(5)　その他（　　　　）
 |
| 2．調理室の区画 | (1)　完全区画（面積　　　　　　㎡）　　(2)　その他 |
| 3．使用水 | 1. 上水道　 (2)　自家水道（滅菌装置　有　無 ）　(3)　その他（　　　　　　）
 |
| 4．排水 | (1)　下水道　 (2)　側溝　 (3)　その他（） |
| 5．熱源 | (1)　ガス　　 (2)　電気　 (3)　その他（　　　　　　　　　　　） |
| 6．調理器具 |  |
| 7．洗浄設備 | (1)　流し（　二槽　一槽　）　(2)　その他（　　　　　　　 　　） |
| 8．手洗い装置 | 　有　　無　　洗浄液（　　　　　　　　）　消毒液（　　　　　　　　） |
| 9．調理従事者 | (1)　人数　（　　　人）1. 食品衛生責任者氏名及び連絡先（電話番号）

氏名（　　 　　　　）　℡（　　　　　　　　　　） |
| 10．取扱品目 | 　 |

２　付近の見取り図（目印になる建造物等を記載してください。（別紙添付可））

３　施設，設備の平面図（施設内の調理器具等の配置を記入してください。（別紙添付可））

≪保健所記載欄（これより下欄には，申請者は記入しないでください。）≫

上記施設は，食品衛生法上，臨時営業を許可して差し支えないものと認められる。

令和　　　年　　　月　　　日　　　　　　食品衛生監視員