

1 営業設備の概要

該当するものを○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 m ²) (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) (2) 食品衛生責任者氏名及び連絡先 (電話番号) 氏名 () TEL () |
| 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