

(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、I、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 (屋内簡易食品)								
	面 積	調理室		2 m ² (坪)		m ² (坪)		m ² (坪)		m ² (坪)	
		製造室、処理室			m ² (坪)		m ² (坪)		m ² (坪)		m ² (坪)
		調理室、客室、店舗等			m ² (坪)		m ² (坪)		m ² (坪)		m ² (坪)
	食品を取扱う場所	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	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	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	有 ・ 無	有 ・ 無
		天井									
	材 質	内 壁									
		床									
腰 張 り											
洗 浄 設 備											
保管設備		原 材 料									
	器 具										
	容器包装製品	J									
	冷蔵・冷凍設備	J									
	製造・処理・調理・販売設備	L(鉄)、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)		食 品 花 子		取 扱 食 品 の 品 目 (製造方法)		<h2>人形焼き</h2> <p>(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。)</p>					
営業所の名称等		営業者氏名 (法人の名称)			営 業 所 の 所 在 地						
レストラン太郎		食品 太郎			盛岡市内一円						