|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 営業者氏名 |  | 営業所所在地 | 豊中市 |
| 屋号又は商号 |  | 営業の種類 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **区分** |  |
| 調理場の構造 | □ 作業区分に応じた区画を行っている□ 十分な換気、照明設備がある |
| 床面・内壁 | * 床面、内壁、天井は清掃等を容易にすることができる材料及び構造である
* 床面及び内壁の材質は不浸透性材料で、排水が良好である（清掃等に水が必要）
 |
| 排水設備 | □ 排水溝又は排水口　　□ 排水設備無し |
| 使用水 | □ 水道水　□ 水道水以外の水（　　　　　　　　：消毒装置及び浄水装置の有無（ 有・ 無 ）水質検査の頻度：□ 年1回以上） |
| 手洗設備構造 | * レバー（腕又は肘で操作）□センサー　□ペダル　□その他（　　　　　　　）
 |
| 薬剤保管場所清掃用具保管場所 | □ 洗浄剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備がある□ 作業場を清掃するための専用の用具が必要数備えてある |
| 廃棄物保管設備 | * 不浸透性及び十分な容量で、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造である
 |
| 更衣場所 | □ 従事者の数に応じた十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置にある |
| 食品等保管設備冷蔵冷凍設備 | □ 食品等の種類に応じて、汚染の防止できる保管設備がある□ 冷蔵庫・冷凍庫　　□ なし（→冷蔵等が必要な食品の取り扱いなし）□ 施設外に設置（→簡易飲食店営業の場合のみ可） |
| 温度計等 | * 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えている
 |
| 従事者用便所 | □ 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造で、専用の流水式手洗い設備がある |
| 包装場所 | □ 衛生的に容器包装に入れることができる場所がある（製品を包装する場合。飲食店営業以外） |
| 洗浄設備 | □ 使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備がある（場所は図面参照）　　洗浄シンクの数　合計＿＿＿＿槽　食器洗浄機の有無　（　有 ・　無　）□ 食器・器具類の洗浄消毒のため、給湯その他の設備等がある |
| 添加物 | □ 使用なし　□ 使用あり（□ 専用保管設備又は場所（図面参照）　□ 計量器） |

【保健所記入欄】

|  |
| --- |
| □ 簡易飲食店営業　　　　　　　　　　　□ □ ふぐ処理施設　　　　　　　　　　　　□□ 生食用食肉加工・調理施設　　　　　　□□ 冷凍食品製造施設（第27号、第28号以外）　　　□ 密封包装食品製造施設（第30号以外）　　　　 |