営業施設設備チェックリスト

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）	