営業設備等確認票

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

**営業許可については、本票に基づく申告内容を前提として許可するものであり、内容を変更する場合は、新たな設備等が必要となり、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく届出が必要となります。**

**また、申告内容で衛生状態が確保できていない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。**

**申請年月日： 　　年　 月　 日　　変更年月日：　 　年　 月　 日　　変更年月日：　 　年　 月　 日**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **区分** | **申請者記入欄** | **保健所確認欄** | | |
| **許可** | **変更** | **変更** |
| 建物の構造 | □ 鉄筋コンクリート　□ 石材　□ ブロック □ レンガ　□木造  □ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |
| 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 | 材質（□ コンクリート　□ ステンレス　□ 石材　□ タイル  □ ビニル床シート　□ その他（　　　　　　　　　　　））  清掃方法（□ 水を使用する　□ 水を使用しない） | □ | □ | □ |
| 排水設備 | □ 排水口　　□ 排水溝  □ 排水設備なし（清掃方法：　　　　　　　　　　　　　 　　　　）  (□ 水で洗浄する区画なし □ 廃水、液性の廃棄物等が流れる区画なし) | □ | □ | □ |
| 使用水 | □ 水道水（貯水槽　□あり　□なし）  □ 水道水以外の水（□ 井戸水　□ その他（　　　　　　　））  （消毒装置及び浄水装置(□あり □なし)　検査頻度(□年１回、□年　 回)） | □ | □ | □ |
| 手洗設備  再汚染防止構造 | □ レバー（腕又は肘で操作できる）　□ センサー　□ 足踏み  □ オートストップ　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） | □ | □ | □ |
| 薬剤保管場所  清掃用具 | □ 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 | □ | □ | □ |
| 食品等保管設備  冷蔵冷凍設備 | □ 食品等の種類に応じて、汚染を防止できる保管設備がある  □ 冷蔵庫 □ 冷凍庫 □ なし（冷蔵等の必要な食品の取扱いなし） | □ | □ | □ |
| 便所 | □ 従事者専用（□ 店舗内 □ 店舗外共用便所（　　　　　　　　））  □ 客等と兼用（□ 店舗内 □ 店舗外共用便所（　　　　　　　　）） | □ | □ | □ |
| 製品包装 | □ 包装なし　□ 包装あり（ 場所：図面のとおり ） | □ | □ | □ |
| 洗浄設備 | □ 使用目的に応じた大きさの洗浄設備が必要な数ある  □ 器具類の洗浄消毒のため、必要に応じて給湯その他の設備等がある  （器具類の洗浄消毒方法：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | No. | 目的 | 槽 | 湯水等の別 | |  | ☐食品 ☐器具 ☐ | ( )槽 | ☐湯水 ☐水のみ ☐ | |  | ☐食品 ☐器具 ☐ | ( )槽 | ☐湯水 ☐水のみ ☐ | |  | ☐食品 ☐器具 ☐ | ( )槽 | ☐湯水 ☐水のみ ☐ |   ※洗浄設備の位置は、図面参照 | □ | □ | □ |
| 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） | □ | □ | □ |
| 特記事項 |  | □ | □ | □ |

取扱食品等記録票　（営業の種類：　　　　　　　　）

**本票は、営業許可業種ごとに申請又は届出時の申告内容を記載したものです。**

**営業許可は、下記の内容をもとにしたものであり、内容を変更する場合は、新たに必要な設備等を設け、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく届出が必要となります。**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **区分** | | **項目** | **チェック欄** |
| 共　通　事　項  (飲食店営業、集乳業、  添加物製造業を除く。) | | 冷凍食品の製造（冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業を除く。） | □ あり　□ なし |
| 密封包装食品の製造（密封包装食品製造業を除く。） | □ あり　□ なし |
| 個 別 業 態 事 項 | | 生食用食肉の加工（飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業に限る。） | □ あり　□ なし |
| 生食用食肉の調理（飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業に限る。） | □ あり　□ なし |
| ふぐの処理（飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業に限る。） | □ あり　□ なし |
| 業　　種　　別　　事　　項 | □ 魚介類販売業 | 生食用鮮魚介類の処理 | □ あり　□ なし |
| かきの処理 | □ あり　□ なし |
| □ 集乳業 | 生乳の受入検査（ □ 自社検査　□ 外部委託 ） | |
| □ 乳処理業 | 生乳の使用 | □ あり　□ なし |
| □ 生乳を使用する場合、生乳の受入検査（ □ 自社検査　□ 外部委託 ） | |
| 常温保存可能品以外の製品の製造 | □ あり　□ なし |
| 常温保存可能な製品の製造 | □ あり　□ なし |
| □ 食肉処理業 | 生体又はと体の処理 | □ あり　□ なし |
| 血液の加工 | □ あり　□ なし |
| □ 菓子製造業 | シアン化合物含有豆類を原料とした生あんの製造 | □ あり　□ なし |
| □ アイスクリーム類製造業 | 生乳の使用 | □ あり　□ なし |
| □ 生乳を使用する場合、生乳の受入検査（ □ 自社検査　□ 外部委託 ） | |
| □ 乳製品製造業 | 生乳の使用 | □ あり　□ なし |
| □ 生乳を使用する場合、生乳の受入検査（ □ 自社検査　□ 外部委託 ） | |
| □ 水産製品製造業 | 生食用鮮魚介類の処理 | □ あり　□ なし |
| 魚肉練り製品の製造（すり身の製造を含む。） | □ あり　□ なし |
| かきの処理 | □ あり　□ なし |
| □ 食用油脂製造業 | 食用油脂の製造 | □ あり　□ なし |
| マーガリン又はショートニングの製造 | □ あり　□ なし |
| □ みそ又はしょうゆ製造業 | しょうゆの製造 | □ あり　□ なし |
| みそ又はしょうゆを主原料とする食品の製造 | □ あり　□ なし |
| □ 豆腐製造業 | 包装豆腐（無菌充填豆腐を除く。）の製造 | □ あり　□ なし |
| 無菌充填豆腐の製造 | □ あり　□ なし |
| 豆腐を主原料とする食品の製造 | □ あり　□ なし |
| □ 漬物製造業 | 浅漬けの製造 | □ あり　□ なし |
| □ 添加物製造業 | 添加物製剤の製造 | □ あり　□ なし |

営業設備等確認票

**記入例（一般的な飲食店）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 営業者氏名 | **大阪　太郎** | 営業所所在地 | **大阪府○○市△△町１丁目１－１** |
| 屋号又は商号 | **居酒屋　おおさか** | 営業の種類 | **飲食店営業** |

**営業許可については、本票に基づく申告内容を前提として許可するものであり、内容を変更する場合は、新たな設備等が必要となり、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく届出が必要となります。**

**また、申告内容で衛生状態が確保できていない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。**

**申請年月日：令和３年６月２０日　　変更年月日：　 　年　 月　 日　　変更年月日：　 　年　 月　 日**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **区分** | **申請者記入欄** | **保健所確認欄** | | |
| **許可** | **変更** | **変更** |
| 建物の構造 | □ 鉄筋コンクリート　□ 石材　□ ブロック □ レンガ　☑ 木造  □ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |
| 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 | 材質（☑ コンクリート　□ ステンレス　□ 石材　□ タイル  □ ビニル床シート　□ その他（　　　　　　　　　　　））  清掃方法（☑ 水を使用する　□ 水を使用しない） | □ | □ | □ |
| 排水設備 | □ 排水口　　☑ 排水溝  □ 排水設備なし（清掃方法：　　　　　　　　 　　　　 　　　　）  (□ 水で洗浄する区画なし □ 廃水、液性の廃棄物等が流れる区画なし) | □ | □ | □ |
| 使用水 | ☑ 水道水（貯水槽　☑あり　□なし）  □ 水道水以外の水（□ 井戸水　□ その他（　　　　　　　））  （消毒装置及び浄水装置(□あり □なし)　検査頻度(□年１回、□年　 回)） | □ | □ | □ |
| 手洗設備  再汚染防止構造 | ☑ レバー（腕又は肘で操作できる）　□ センサー　□ 足踏み  □ オートストップ　□ その他（　　　　　　　　　　） | □ | □ | □ |
| 薬剤保管場所  清掃用具 | ☑ 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 | □ | □ | □ |
| 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（冷蔵等の必要な食品の取扱いなし） | □ | □ | □ |
| 便所 | □ 従事者専用（□ 店舗内 □ 店舗外共用便所（　　　　　　　　））  ☑ 客等と兼用（☑ 店舗内 □ 店舗外共用便所（　　　　　　　　）） | □ | □ | □ |
| 製品包装 | ☑ 包装なし　□ 包装あり（ 場所：図面のとおり ） | □ | □ | □ |
| 洗浄設備 | ☑ 使用目的に応じた大きさの洗浄設備が必要な数ある  ☑ 器具類の洗浄消毒のため、必要に応じて給湯その他の設備等がある  （器具類の洗浄消毒方法：**温湯と中性洗剤で洗浄後、台所用漂白剤で消毒**）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | No. | 目的 | 槽 | 湯水等の別 | | **１** | ☑食品 ☑器具 ☐ | (**２**)槽 | ☑湯水 ☐水のみ ☐ | | **２** | ☑食品 ☐器具 ☐ | (**１**)槽 | ☐湯水 ☑水のみ ☐ | |  | ☐食品 ☐器具 ☐ | ( )槽 | ☐湯水 ☐水のみ ☐ |   ※洗浄設備の位置は、図面参照 | □ | □ | □ |
| 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） | □ | □ | □ |
| 特記事項 | **なし** | □ | □ | □ |

取扱食品等記録票　（営業の種類： **飲食店営業** ）

**記入例**

**本票は、営業許可業種ごとに申請又は届出時の申告内容を記載したものです。**

**営業許可は、下記の内容をもとにしたものであり、内容を変更する場合は、新たに必要な設備等を設け、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく届出が必要となります。**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **区分** | | **項目** | **チェック欄** |
| 共　通　事　項  (飲食店営業、集乳業、  添加物製造業を除く。) | | 冷凍食品の製造（冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業を除く。） | □ あり　□ なし |
| 密封包装食品の製造（密封包装食品製造業を除く。） | □ あり　□ なし |
| 個 別 業 態 事 項 | | 生食用食肉の加工（飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業に限る。） | □ あり　☑ なし |
| 生食用食肉の調理（飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業に限る。） | □ あり　☑ なし |
| ふぐの処理（飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業に限る。） | □ あり　☑ なし |
| 業　　種　　別　　事　　項 | □ 魚介類販売業 | 生食用鮮魚介類の処理 | □ あり　□ なし |
| かきの処理 | □ あり　□ なし |
| □ 集乳業 | 生乳の受入検査（ □ 自社検査　□ 外部委託 ） | |
| □ 乳処理業 | 生乳の使用 | □ あり　□ なし |
| □ 生乳を使用する場合、生乳の受入検査（ □ 自社検査　□ 外部委託 ） | |
| 常温保存可能品以外の製品の製造 | □ あり　□ なし |
| 常温保存可能な製品の製造 | □ あり　□ なし |
| □ 食肉処理業 | 生体又はと体の処理 | □ あり　□ なし |
| 血液の加工 | □ あり　□ なし |
| □ 菓子製造業 | シアン化合物含有豆類を原料とした生あんの製造 | □ あり　□ なし |
| □ アイスクリーム類製造業 | 生乳の使用 | □ あり　□ なし |
| □ 生乳を使用する場合、生乳の受入検査（ □ 自社検査　□ 外部委託 ） | |
| □ 乳製品製造業 | 生乳の使用 | □ あり　□ なし |
| □ 生乳を使用する場合、生乳の受入検査（ □ 自社検査　□ 外部委託 ） | |
| □ 水産製品製造業 | 生食用鮮魚介類の処理 | □ あり　□ なし |
| 魚肉練り製品の製造（すり身の製造を含む。） | □ あり　□ なし |
| かきの処理 | □ あり　□ なし |
| □ 食用油脂製造業 | 食用油脂の製造 | □ あり　□ なし |
| マーガリン又はショートニングの製造 | □ あり　□ なし |
| □ みそ又はしょうゆ製造業 | しょうゆの製造 | □ あり　□ なし |
| みそ又はしょうゆを主原料とする食品の製造 | □ あり　□ なし |
| □ 豆腐製造業 | 包装豆腐（無菌充填豆腐を除く。）の製造 | □ あり　□ なし |
| 無菌充填豆腐の製造 | □ あり　□ なし |
| 豆腐を主原料とする食品の製造 | □ あり　□ なし |
| □ 漬物製造業 | 浅漬けの製造 | □ あり　□ なし |
| □ 添加物製造業 | 添加物製剤の製造 | □ あり　□ なし |