

施設概要（共通基準①）

施設名称【 】		申請許可業種【 】
区分	内容	
①建物の構造等	構造【 <input type="checkbox"/> 鉄筋コンクリート <input type="checkbox"/> 木造 <input type="checkbox"/> その他（ ）】 <input type="checkbox"/> 食品等の取扱いに応じた広さがある	
②作業場の区画	<input type="checkbox"/> 食品営業以外の場所との区画 <input type="checkbox"/> 作業区分に応じた区画（※1） <input type="checkbox"/> 包装場所（包装する営業に限る。飲食店営業適用なし。）	
③ほこり・廃棄物等の汚染防止及び昆虫・鼠の侵入防止、駆除	<input type="checkbox"/> 防止構造により、施設・設備の締め切りが可能で、天井及び壁に隙間がない <input type="checkbox"/> 食器・器具類の保管設備【 <input type="checkbox"/> 戸棚 <input type="checkbox"/> その他（ ）】 <input type="checkbox"/> 防虫・防鼠の設備がある	
④	換気設備	<input type="checkbox"/> 換気扇 <input type="checkbox"/> 網戸付き窓 <input type="checkbox"/> その他（ ）
	照明設備	<input type="checkbox"/> 作業を適切に行うのに必要な照明設備がある
⑤床面・内壁	<input type="checkbox"/> 床面及び内壁は、清掃等を容易に行うことができるものである <input type="checkbox"/> 床面・内壁（腰張り）が不浸透性材料である（※1、2）	
⑥給水設備（使用水）	<input type="checkbox"/> 水道事業等により供給される水 <input type="checkbox"/> 水道事業等により供給される水以外【 <input type="checkbox"/> 井戸水 <input type="checkbox"/> その他（ ）】の場合、年1回以上水質検査を実施し、必要に応じて消毒・浄水装置を設けている	
⑦手洗設備	<input type="checkbox"/> レバー式 <input type="checkbox"/> センサー式 <input type="checkbox"/> 足踏みペダル式 <input type="checkbox"/> その他（ ）	
⑧排水設備	設備【 <input type="checkbox"/> 排水溝又は排水口】（※1、2）	
⑨冷蔵・冷凍設備	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫又は冷凍庫	
⑩便所	設置場所【 <input type="checkbox"/> 店内設置 <input type="checkbox"/> 店外設置（共用）】 →店内設置の場合：【 <input type="checkbox"/> 専用の流水式手洗い設備がある】 【 <input type="checkbox"/> 従事者専用 <input type="checkbox"/> 従業員以外と兼用】	
⑪原材料等保管設備	<input type="checkbox"/> 原材料について、薬剤等と区分して、適切に保管する設備がある <input type="checkbox"/> 汚染防止ができる専用の容器がある（食品等を運搬する場合） <input type="checkbox"/> 専用保管設備及び計量器がある（添加物使用の場合）	
⑫廃棄物保管設備	<input type="checkbox"/> 密閉等が可能な廃棄物保管設備がある	
⑬更衣場所	<input type="checkbox"/> 作業着等に替える場所がある	
⑭洗浄設備	<input type="checkbox"/> 使用目的（器具用・食材用、下洗い用・すすぎ用等）に応じた大きさとの洗浄設備がある（給湯設備 <input type="checkbox"/> 有）	
⑮機械器具等(1)	<input type="checkbox"/> 機械器具等は、食品の製造、加工専用のものである	
⑯機械器具等(2)	<input type="checkbox"/> 機械器具等は、洗浄及び消毒が可能である	
⑰機械器具等(3)	<input type="checkbox"/> 固定型の機械器具・組立式の機械器具等は、清掃・洗浄可能である	
⑱計量器	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫又は冷凍庫の温度計 <input type="checkbox"/> その他（ ）	
⑲清掃用具	<input type="checkbox"/> 清掃用具及びその保管場所がある（作業内容の掲示を含む）	
⑳その他	<input type="checkbox"/> 法令で定める設備の設置状況	

（※1 飲食店営業において簡易な調理のみを行う場合は省略可、※2 清掃に水を使用しない場合は省略可）

冷凍食品の製造（製造業の場合）	<input type="checkbox"/> する <input type="checkbox"/> しない
密封包装食品の製造（製造業の場合）	<input type="checkbox"/> する <input type="checkbox"/> しない
生食用食肉の加工又は調理（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の場合）	<input type="checkbox"/> する <input type="checkbox"/> しない
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の場合）	<input type="checkbox"/> する <input type="checkbox"/> しない