# 施設概要（共通基準①）

| 施設名称　【　　】 | 申請許可業種【　　】 |
|---|---|

| 区分 | 内容 | 備考 |
|---|---|---|
| ①建物の構造等 | □　屋外からの汚染を防止できる<br>□　食品等の取扱いに応じた広さがある | |
| ②作業場の区画 | □　食品営業以外の場所との区画<br>□　作業区分に応じた区画（※１）<br>□　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 | □　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<br>□　食器・器具類の保管設備【□ 戸棚　□ その他（　　）】<br>□　防虫・防鼠の設備がある | |
| ④ 換気設備 | □　換気扇　　□　網戸付き窓　　□　その他（　　） | |
| ④ 照明設備 | □　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 | □　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<br>□　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） | □　水道事業等により供給される水<br>□　水道事業等により供給される水以外【□ 井戸水　□ 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（※３） | □ レバー式　□ センサー式　□ 足踏みペダル式　□ その他（　　） | |
| ⑧排水設備（※３） | 設備【□ 排水溝又は排水口】（※１、２） | |
| ⑨冷蔵・冷凍設備 | □　冷蔵庫又は冷凍庫 | |
| ⑩便所（※３） | 設置場所【□　店内設置　　□　店外設置（共用)】<br>→店内設置の場合：【□　専用の流水式手洗い設備がある】<br>【□　従事者専用　□　従業員以外と兼用】 | |
| ⑪原材料等保管設備 | □　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（※３）<br>□　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）<br>□　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 | □　密閉等が可能な廃棄物保管設備がある | |
| ⑬更衣場所（※３） | □　作業着等に着替える場所がある | |
| ⑭洗浄設備（※３） | □　使用目的（器具用・食材用、下洗い用・すすぎ用等）に応じた大きさと数の洗浄設備がある（給湯設備 □ 有） | |
| ⑮機械器具等 | □　機械器具等は、食品の製造、加工専用であり、清掃、洗浄及び消毒が可能である | |
| ⑯計量器 | □　冷蔵庫又は冷凍庫の温度計　□ その他（　　） | |
| ⑰清掃用具（※３） | □　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） | |

［ ※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
※３飲食店営業において、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業のみを行う場合は省略可 ］

| | |
|---|---|
| 冷凍食品の製造（製造業の場合） | □ する　□ しない |
| 密封包装食品の製造（製造業の場合） | □ する　□ 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） | □ する　□ 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） | □ する　□ しない |