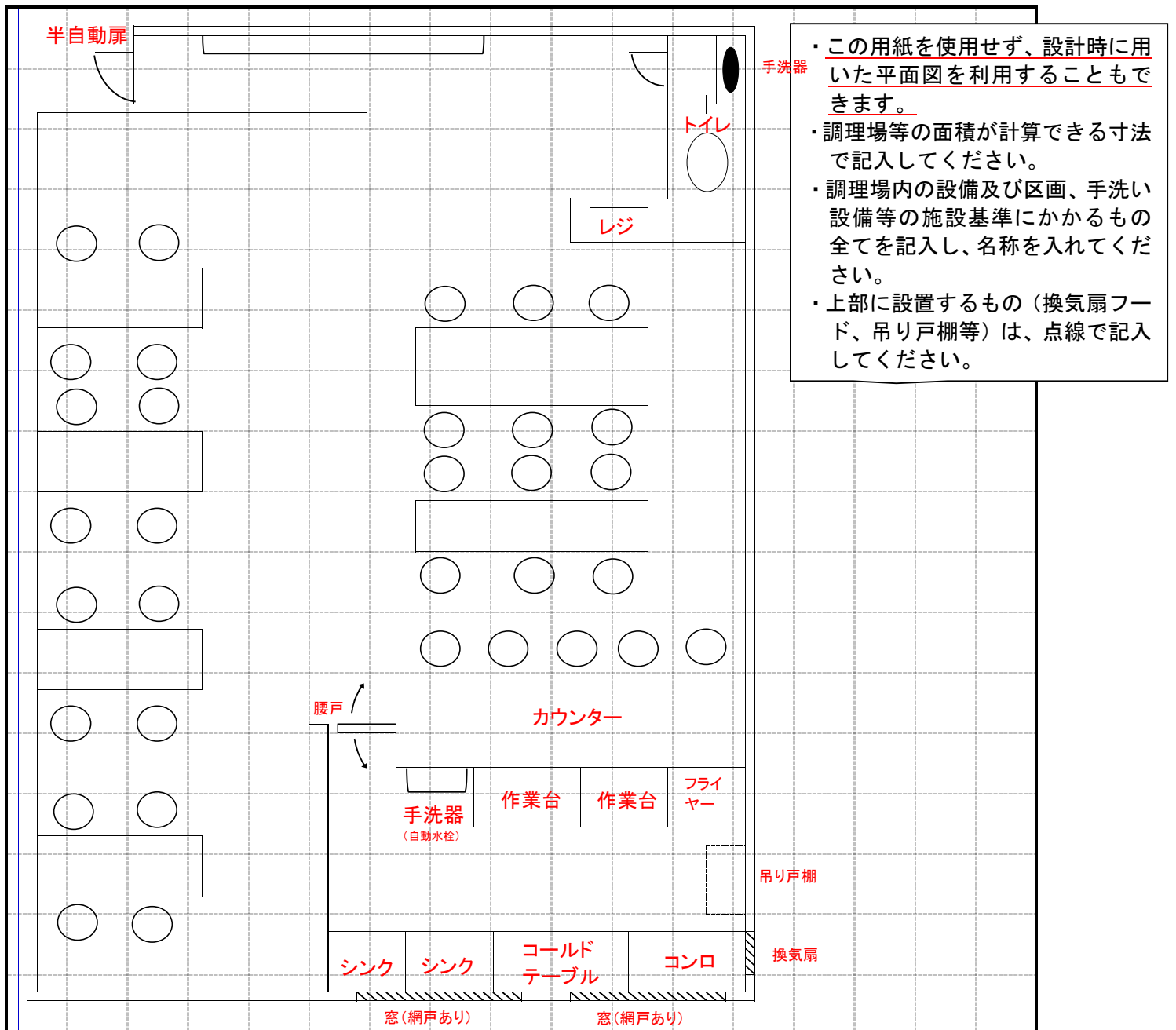


営業設備の構造の図面(平面図)

1コマ 0.7メートル



- ・ この用紙を使用せず、設計時に用いた平面図を利用することもできます。
- ・ 調理場等の面積が計算できる寸法で記入してください。
- ・ 調理場内の設備及び区画、手洗い設備等の施設基準にかかるものを記入し、名称を入れてください。
- ・ 上部に設置するもの（換気扇フード、吊り戸棚等）は、点線で記入してください。

以下の施設基準は完備していますか？

- ・ 各施設は計画取扱量に応じた広さ（食品等が相互に汚染しないこと）
- ・ 各調理場・便所に専用の流水式手洗い設備（サイズ 32cm×40cm 以上の大きさで、消毒液設置）
⇒ 手洗いは洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造になっているか（自動水洗や足踏み式など）
- ・ 調理場の床・側壁は不浸透性材料（側壁は少なくとも床から高さ 1 m までの部分）
- ・ 飲食店営業の施設で、カウンター式等によって調理場が客席に対して完全な区画がされていない場合は、客席出入口（玄関）の戸は半自動ドア又は全自動ドア
- ・ 窓は網戸・はめ殺し、換気扇・排水溝には防虫網などの防虫設備
- ・ 流しは使い分けができるよう十分な数（2 槽以上）
- ・ 床から天井までの調理場等の区画、腰戸（調理場は天井が設けられていること）
- ・ 冷蔵庫・冷凍庫（温度計の設置）
- ・ 食器・器具戸棚（扉付）
- ・ 調理場が別の部屋へ行くための通路となっていないか（調理行為以外の目的での利用はできません）
- ・ その他業種別の基準（「食品営業許可のしおり」参照）