様式５号　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**食品営業設備の概要**　　　　　　　　　　　　　年　　　　月　　　　日

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提としたうえで許可するものであり、内容を変更する場合は、　食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく変更届出が必要となることがあります。

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **区分** | **記入欄** |
| 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  □ 簡易飲食　（※そのままの状態で飲食できる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理をする飲食店営業のこと。以下同じ。） |
| 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（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　））  □ 清掃等に水を使用する  □ 清掃等に水を使用しない　（□ 簡易飲食） |
| 床面排水設備 | □ 排水口　　□ 排水溝  □ 排水設備無し（□　モップ　　□ 床洗浄機　　□ 簡易飲食　　□その他（　　　　　　　　　　　）） |
| 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　　□ 検査頻度（□ 年１回　　□ 年　　　　回） |
| 手洗設備 | * レバー（腕又は肘で操作できる）　□ センサー　□ 足踏み　□ その他（　　　　　　　　　　　　） |
| 食品等保管設備  冷凍冷蔵設備 | * 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・冷凍を必要とする食品の取扱いをしない） * 施設外に設置（□ 簡易飲食（管理方法：（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　））） |
| 廃棄設備 | * ふた付きゴミ箱　　□　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 更衣場所 | * 更衣室　　　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 便所 | □ 従事者専用(□ 店舗内　□ 店舗外共用（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）)  □ 客等と兼用（□ 店舗内　□ 店舗外共用（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）) |
| 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がある  □　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  □　給湯設備なしの場合（代替となる器具類の洗浄消毒方法：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | 目的 | 槽 | 湯水等の別 | | １ | □食品　□器具　□ | （　　　）槽 | □湯水　□水のみ　□ | | ２ | □食品　□器具　□ | （　　　）槽 | □湯水　□水のみ　□ | | ３ | □食品　□器具　□ | （　　　）槽 | □湯水　□水のみ　□ | |
| 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 |
| 添加物 | □ 使用なし　　□ 使用あり（□　専用保管設備又は場所（図面のとおり）　　□　計量器） |

（裏面へ）

業種別取扱食品等の有無確認シート

（営業の種類：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 |