**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。

※飲食店営業の場合　記入不要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区分 | 申請者記入欄 | 保健所  確認欄 |
| 業態 |  |  |
| 取扱品目 |  |
| 調理工程 | ☐ 原材料の下処理をする。（例）魚介類をさばく、野菜の土を落とす等  ☐ 生肉、生魚の取り扱いをする。 |
| 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（　　　　　　　　　　　　））  ☐ 清掃等に水を必要としない |  |
| 排水設備 | ☐ 床面に水を流せる排水溝（口）がある  ☐ 排水溝（口）無し　（清掃方法：　　　　　　　　　　　　 　） |  |
| 手洗設備  再汚染防止構造 | ☐ レバー（腕又はひじで操作できる構造） ☐ センサー ☐ 足踏み  ☐ オートストップ　☐ その他（　　　　　　　　　　　　　　　） |  |
| 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り扱いなし） |  |
| 便所 | ☐ 店舗内　☐ 店舗外共用便所（　　　　　　　 　　　　） |  |
| 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  洗浄シンクの数　（合計　　　槽）  　食器洗浄機の有無（　有　　無　）  ☐ 器具類の洗浄消毒のため、給湯設備がある |  |
| 製品包装※ | ☐ 包装なし　☐ 包装あり（場所：図面のとおり） |  |
| 放冷設備※ | ☐ 放冷台（またはラック） ☐ ブラストチラー　☐その他（　　　　　　　　） |  |
| 特筆事項 |  |  |

|  |
| --- |
| 保健所確認欄 |
|  |

営業を営む施設において、以下の項目について営業許可申請を行った業種（又は営業許可を取得した業種）ごとに☑をしてください。（飲食店営業、調理の機能を有する自動販売機による営業、魚介類競り売り営業、特別牛乳搾取処理業、食品の放射線照射業、氷雪製造業にあっては記載不要）

【共通事項】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 項目 | 取扱の有無 |
| １ | 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 |
| ２ | 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 |

【業種別事項】

☐　魚介類販売業　　　　　　　　　　　　　　 　 ☐　水産製品製造業

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 項目 | 取扱の有無 |  |  | 項目 | 取扱の有無 |
| １ | 生食用鮮魚介類の処理 | ☐あり ☐なし |  | １ | 生食用鮮魚介類の処理 | ☐あり ☐なし |
| ２ | かきの処理 | ☐あり ☐なし |  | ２ | 魚肉練り製品の製造（すり身の製造を含む。） | ☐あり ☐なし |
|  |  |  |  | ３ | かきの処理 | ☐あり ☐なし |

☐　集乳業　　　　　　　　　 　　　　　　　　　 ☐　食用油脂製造業

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| １ | 生乳の受入検査 | ☐自社検査  ☐外部委託 |  | １ | 食用油脂の製造 | ☐あり ☐なし |
|  | ２ | マーガリン又はショートニングの製造 | ☐あり ☐なし |

☐　乳処理業　　　　　　　　　　　　　　　　　　☐　みそ又はしょうゆ製造業

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| １ | 生乳の使用 | ☐あり ☐なし |  | １ | しょうゆの製造 | ☐あり ☐なし |
| ２ | （生乳を使用する場合）  生乳の受入れ検査 | ☐自社検査  ☐外部委託 |  | ２ | みそ又はしょうゆを主原料とする食品の製造 | ☐あり ☐なし |
| ３ | 常温保存可能品以外の製品の製造 | ☐あり ☐なし |  |  |  |  |

☐　食肉処理業　　　　　　　　　　　　　　　　　☐　豆腐製造業

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| １ | 生体又はとたいの処理 | ☐あり ☐なし |  | １ | 無菌充填豆腐の製造 | ☐あり ☐なし |
| ２ | 血液の加工 | ☐あり ☐なし |  | ２ | 豆腐を主原料とする食品の製造 | ☐あり ☐なし |

☐　菓子製造業　　　　　　　　　　　　　　　　　☐　漬物製造業

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| １ | 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 |  | １ | 浅漬けの製造 | ☐あり ☐なし |

☐　アイスクリーム類製造業　□乳製品製造業　　　☐　添加物製造業

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| １ | 生乳の使用 | ☐あり ☐なし |  | １ | 製造又は加工した添加物（添加物製剤を含む。）の試験検査 | ☐自社検査  ☐一部外部  委託 |
| ２ | （生乳を使用する場合）  生乳の受入れ検査 | ☐自社検査  ☐外部委託 |  | ２ | 添加物の製造と同一の機械器具を用いた添加物以外の製品（医薬品、工業用品等）の製造 | ☐あり ☐なし |