

臨時飲食店営業 調査票

営業設備の概要（該当するものを○印で、（ ）の中には、該当する数字等を記入すること）

1	建築様式	テント張り・木造仮設・トタンぶき・既存ハウス・その他()
2	面積	調理場 (m ²)
3	調理場と他の場所との区画	ガラス戸・ビニール板・ビニールシート・よしず・テント布・テーブル・その他()
4	床	土間・板張・コンクリート・アスファルト・その他()
5	天井	テント・ビニール・よしず・トタン・その他()
6	採光・照明	自然採光・電灯
7	換気等	自然換気・換気扇
8	熱源	ガス・木炭・電熱・その他()
9	使用水	水道水・井戸水 (水質検査 年 月 日)
10	手洗い設備	給水直結・ポリタンク (L)
11	手指消毒	アルコール・シャボネット・その他()
12	洗浄設備 (手洗い以外)	無 ・ 有 (流水式蛇口 個・シンク 槽・水タンク・その他())
13	排水	無 ・ 有 (側溝・バケツ・排水タンク・その他())
14	器具消毒	無 ・ 有 (熱湯・アルコール・その他())
15	取扱い容器	無 ・ 有 (使い捨て容器・その他())
16	保管設備	ショーケース・冷蔵庫・冷凍庫・発泡スチロール・クーラーボックス・その他()
17	廃棄物容器	有蓋ポリ容器・ポリ袋・金属缶・その他()
18	便所	公衆便所・仮設トイレ・店舗内トイレ・公民館等トイレ・その他()
19	作業衣	白衣・エプロン・専用作業衣
20	事前仕込み場所	
21	原材料購入先	
22	その他	

上記食品取扱い施設で営業します。

申請者名 ()

下欄は保健所使用

< 許可 ・ 保留 ・ 不許可 >

令和 年 月 日

食品衛生監視員

山形県庄内保健所長 殿