

(申請時提出用)

## 食品営業許可施設自己チェック票

- ・施設検査の際、指摘事項の多いものについて挙げています。  
ご自身の施設について、チェックし、遵守されていない場合は改善下さい。
  - ・必要に応じて現場検査を実施しています。該当者は対応をお願いします。
- 
- 作業場全体は、適切な仕切りで区画されている。
  - 作業場の出入り口には、扉、のれん、段差等があり、作業場以外（客席等）との区画が明確である。
  - 床面、内壁、天井は、洗浄・清掃・消毒しやすい材質で、はがれ、亀裂、穴等がない。
  - 窓の網戸や、換気口の網など、そ族、昆虫等の侵入を防止できる設備を設けている。
  - 煎る、焼く、揚げる、蒸す等の作業を行う箇所の上部には、換気扇を設置しており、排熱排気が十分にできている。
  - 手洗用シンク、器具洗浄用シンク、食洗機等用途に応じた洗浄設備を設置している。
  - 手洗用の蛇口については手指の再汚染を防ぐ構造のもの（レバー式、足踏み式、ボタン式、センサー式等）になっている
  - 冷蔵庫や冷凍庫に温度計を設置している。
  - 食品、食器等の保管は、戸付きの収納庫等で、衛生的に保管されている。
  - トイレには、洗浄剤及び消毒剤を備えた手洗設備を設置している。
  - 自宅キッチンと共用していない。
  - 業種別の営業許可の設備基準は、遵守されている。

◎以上について、基準を遵守し、営業を行うことを誓います。

令和      年      月      日

署名

\_\_\_\_\_