

(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。
- ・継続の申請者の中から必要に応じて検査を実施します。該当者は対応をお願いします。

- 作業場の出入り口は、自動閉鎖式ですか？
- 作業場は、適当な仕切りで区画されていますか？
- 床面は、耐水加工されていますか？
- 内壁は、床面から1 mまで耐水加工されていますか？
- 床面のタイルがはがれ、水が溜まる状況ではないですか？
- 天井、壁および床面に穴など開いていないですか？
- 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ますか？
- 煎る、焼く、揚げる、蒸す等の作業を行う箇所の上部（熱や蒸気等の発生する上部）には、換気扇に直結した金属板製ロウト型天蓋を設けていますか？
- 手洗用シンク、器具洗浄用シンクおよび業種別基準に定められたシンクを設置していますか？
- 冷蔵庫や冷凍庫に隔測温度計等を設置していますか？
- 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ますか？
- 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ますか？
- 業種別の営業許可の設備基準は、遵守されていますか？

◎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

\_\_\_\_\_