

〔様式A：飲食・旅館業関係〕

年 月 日  
都道府県名 福 島

## 衛生管理の状況について

この調査は、あなたのお店の衛生管理などについておたずねするものです。お答えは、該当するものを○でかこみ、( )に数字などを書き入れてください。なお、この回答の内容によって融資のための推せんをするかどうかは関係しません。

あなたのお店の住所

お店の屋号

代表者氏名

## ◎すでに営業しておられる方におたずねします

## 1 営業許可は、次のどれですか

- (1) 飲食店営業(営業の種別はどれに該当しますか)  
 (①そば・うどん店 ②中華料理店 ③すし店 ④日本料理店 ⑤バー ⑥仕出・弁当屋 ⑦レストラン ⑧一般食堂 ⑨大衆酒場 ⑩その他 )  
 (2) 喫茶店営業 (3) 食肉販売業(①食肉販売業 ②食鳥肉販売業) (4) 冰雪販売業  
 (5) 旅館業……………(①旅館 ②ホテル ③簡易宿所)……………(宿泊定員 名)  
 …… 宿泊客には食事を出していますか ……(は い・いいえ)

## 2 風俗営業法の許可をうけていますか ……(は い・いいえ)

## 3 あなたをふくめて現在働いている人は、何名ですか ……([ 名(そのうちパート、アルバイトは 名)])

## 4 食品衛生責任者をおいていますか ……( 名・いない)

## 5 調理師の免許をもっている方は、何名いますか ……( 名・いない)

## 6 あなたが営業していくうえで、守らなければならない衛生上のいろいろな規則や基準がありますが、あなたのお店ではそのために何か特別にさだめていますか ……(は い・いいえ)

7 この一年間に保健所などから、いろいろな指導を受けたことがありますか ……(は い・いいえ)  
それはどんなことですか ……〔①店舗や設備の面で ②衛生管理の面で ③ほかのことで( )〕

## 8 ふだんから衛生管理については、十分気をつけていると思いますが、次の点についてあなたのお店ではどのようにしていますか

- (1) 店内の清掃は毎日していますか ……(している・していない)  
 (2) 定期的にねずみやゴキブリなどの駆除をしていますか ……(している・していない)  
 (3) 店内の換気・採光・照明についてたえず気をつけていますか ……(い る・時々は・別に気にしていない)  
 (4) 食器や調理器具はいつも清潔にしていますか ……(している・していない)  
 (5) 調理済み食品の残ったものについてはすてたり、冷蔵保管など衛生的な取り扱いに心がけていますか ……(い る・い ない)  
 (6) 食品の保管庫や倉庫の清掃は、毎日していますか ……(している・していない)  
 (7) お客の食べ残し、野菜クズ・魚・肉類の生ゴミの始末は毎日きちんとしていますか ……(している・していない)  
 (8) 働いている人は、定期的に健康診断を受けていますか ……(い る・い ない)  
 (9) 働いている人に対して定期的に衛生教育をしていますか ……(している・していない)

## 9 (食肉販売業・食鳥肉販売業・冰雪販売業の方だけお答えください)

- カッター・処理台・販売ケースの清掃は、毎日していますか ……(している・していない)

## 10 (旅館業の方だけお答えください)

- (1) 給水、給湯施設の管理は、定期的に行っていますか ……(している・していない)  
 (2) 寝具類の清潔には特に注意を払っていますか ……(い る・い ない)

## 11 あなたがこれから、衛生上特に気をつけていきたいことがありましたら、お聞かせください

## ◎新たに開業される方におたずねします

## 1 予定されている営業許可は、次のどれですか

- (1) 飲食店営業(営業の種別はどれに該当しますか)  
 (①そば・うどん店 ②中華料理店 ③すし店 ④日本料理店 ⑤バー ⑥仕出・弁当屋 ⑦レストラン ⑧一般食堂 ⑨大衆酒場 ⑩その他 )  
 (2) 喫茶店営業 (3) 食肉販売業(①食肉販売業 ②食鳥肉販売業) (4) 冰雪販売業  
 (5) 旅館業……………(①旅館 ②ホテル ③簡易宿所)……………(宿泊予定定員 名)  
 …… 宿泊客には食事を出す予定ですか ……(は い・いいえ)

## 2 風俗営業法の許可は受ける予定ですか ……(は い・いいえ)

## 3 あなたをふくめて働く人は、何名の予定ですか ……([ 名(そのうちパート、アルバイトは 名)])

## 4 食品衛生責任者をおかなければなりません、予定されている方がいますか ……( 名・いない)

## 5 調理師の免許を持っている方は、何名になる予定ですか ……( 名・いない)

## 6 開業されるにあたってすでに営業している方におたずねしたような衛生管理上いろいろな気をつけなければならないことがたくさんあります。あなたがこれから、衛生上特に気をつけていきたいことがありましたら、お聞かせください