

## 〔飲食・旅館業関係〕

## 衛生管理の状況について

様式 I

平成 年 月 日

都道府県名 宮崎県

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とは関係しません。(新規開業の方は裏面です)

あなたのお店の住所

氏名 屋号

## ◎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・ナイトクラブ ⑥住居・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 (①食肉販売業 ②食肉販売業) (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) (はい・いいえ)
- 宿泊客には食事を出していますか ( ) (はい・いいえ)
- 風俗営業法の許可をうけていますか ( ) (はい・いいえ)
- あなたをよくめて現在働いている人は、何名ですか ( ) (はい・いいえ)
- 食品衛生責任者をおいていますか ( ) (はい・いいえ)
- 調理師の免許を持つている方は、何名いますか ( ) (はい・いいえ)
- 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は何か特別にさだめていますか ( ) (はい・いいえ)
- 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) ( ) (はい・いいえ)
- 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 ( ) (している・していない)
- (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ですか ..... ( し て い な い : し て い な い )  
 (5) 調理済み食器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 な い : し て い な い )  
 (7) お客様へ残し、野菜クズ・魚・肉類などの生ゴミの始末はきちんとしていますか ..... ( し て い な い : 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 ..... ( し て い な い : し て 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 な い : し て い な い )  
 9 (食肉販売業・食鳥肉販売業・氷雪販売業の方だけお答えください)  
 カシター・処理台・販売ケースの清掃は、毎日していますか ..... ( し て い な い : 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、定期的にしていますか ..... ( し て い な い : 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すたら、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是、次のどれですか  
 (1) 飲食店営業 (営業の種別はどちらに該当しますか)  
 (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) 氷雪販売業  
 (5) 旅館業 (①旅館 ②ホテル ③簡易宿所) (宿泊予定員 名) ..... (は い 。 い い え )  
 .....宿泊客には食事を出す予定ですか ..... (は い 。 い い え )  
 2 風俗営業法の許可是、受ける予定ですか ..... [ ] 名 (そのうちパート、アルバイトは \_\_\_\_\_ 名)  
 3 あなたをふくめて働く人は、何名の予定ですか ..... [ ] 名 (\_\_\_\_\_名・いなない)  
 4 食品衛生責任者をおかなければなりませんが、予定されている方がいますか ..... (\_\_\_\_\_名・いなない)  
 5 調理師の免許を持つている方は、何名になる予定ですか ..... (\_\_\_\_\_名・いなない)  
 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ぬことがあります。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すたら、お聞かせください。