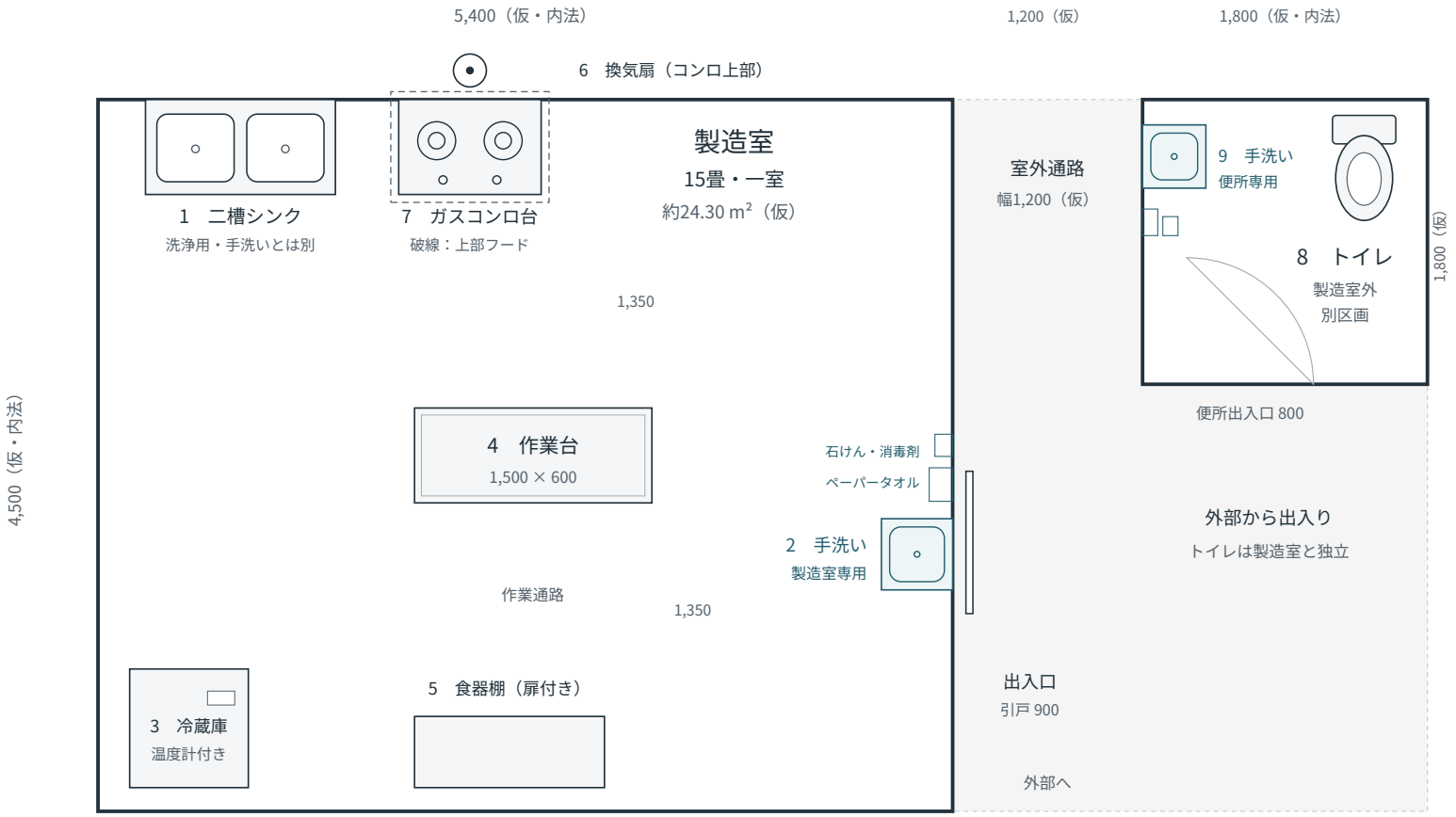
食品製造施設　設備配置図（案）

A-01

営業許可申請用 ｜ 15畳・一室 ＋ 室外便所 ｜ 室寸法・設備寸法・位置は計画値

A4横 ／ 単位：mm ／ 縮尺 1:45



設備一覧

寸法はすべて仮定

1　二槽シンク
1,200 × 600

2　製造室の手洗い
450 × 450 ／ 専用

3　冷蔵庫
750 × 750 ／ 温度計

4　作業台
1,500 × 600

5　食器棚
1,200 × 450 ／ 扉付き

6　換気扇
コンロ上部 ／ フード

7　ガスコンロ台
900 × 600

8　室外トイレ
1,800 × 1,800

9　トイレの手洗い
400 × 400 ／ 専用

設備寸法：幅 × 奥行き
縮尺は100%印刷時の値

計画仕様　手洗い2か所：専用流水式。石けん／消毒剤／ペーパータオルを設置。
シンク：給水・給湯・排水を接続。冷蔵庫：温度計付き。換気設備：必要な排気・給気と防虫措置。

図面条件　15畳は面積の目安（24.30 m²）として仮定。床仕上げに畳を用いる計画ではありません。
室寸法・開口・便所・通路・設備は仮設定です。現地の実測と製造工程に合わせて確定してください。

別途確認　許可業種ごとの設備・区画、原材料／製品保管、包装、更衣、清掃用具／薬剤保管、廃棄物容器、照明。

施設名：		申請者：	許可業種：
所在地：		使用水：	
床材：	内壁材：	天井材：	排水先：

参考：食品衛生法施行規則 別表第19／山口県「食品関係営業許可申請の手引き」（令和8年4月）。適合判断は管轄保健所で確認。

作成日 2026/10/29