

ひなた飲食店認証基準 適合チェックシート

該当する項目□に☑を入れてください。

1. 申請する営業所の名称、屋号又は商号

2. 認証基準への適合状況（工事前）		申請者 チェック 欄	指導センター チェック 欄
現在の換気設備			
□	<p>○必要換気量を満たしていない。</p> <p>ア) 必要換気量（一人あたり毎時30m³以上）が足りていないか。（②<①）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 一部屋あたりの人数：（ ）人（座席数+常時部屋内にいる従業員数） → 一部屋あたりの必要換気量30m³ / (人・時) × （ ）人 = （ ）m³/時 -① ・ 現在設置している換気設備の換気量 （ ） m³/h-② <p>（チェック事項） 平面図（設置位置、一部屋あたりの人数（テーブル配置）が明示されているか。） 現在の換気量が不明な場合、施工業者等に相談し確認を受けたか。</p>	□	□
□	<p>イ) 排気口と給気口の設置状況を把握しているか。</p> <p>（チェック事項） 平面図（排気口・給気口の位置、換気経路が明示されているか。）</p>	□	□

3. 認証基準への適合状況（工事後）		申請者 チェック 欄	指導センター チェック 欄
設置予定の換気設備			
□	<p>○必要換気量の確保する。</p> <p>ア) 必要換気量（一人あたり毎時30m³以上）が確保されているか。（②≥①）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 一部屋あたりの人数：（ ）人（座席数+常時部屋内にいる従業員数） → 一部屋あたりの必要換気量30m³ / (人・時) × （ ）人 = （ ）m³/時 -① ・ 設置予定の換気設備の換気量 （ ） m³/h-② <p>（チェック事項） 平面図（設置位置、一部屋あたりの人数（テーブル配置）が明示されているか。） 換気設備仕様書（換気量が明示されているか。）</p>	□	□
□	<p>イ) 排気口と給気口が換気上適切な位置に設置されているか。</p> <p>（チェック事項） 平面図（排気口・給気口の位置、換気経路が明示されているか。）</p>	□	□