

## 露店営業設備の概要

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提としたうえで許可するものであり、内容を変更する場合は、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく変更届出が必要となる場合があります。

また、申告内容で衛生状態が確保できていない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。

営業者氏名		
営業者住所		
基地施設 所在地	設備保管場所	
	一次加工所	

取扱品目 (原則直前加熱品)	①簡易な調理 ( <input type="checkbox"/> 1品目 <input type="checkbox"/> 複数品目 ) <input type="checkbox"/> 飲料の調製 <input type="checkbox"/> かき氷 *①と②を同時に取り扱うことはできません。
	②加熱品組合せ・米飯 ( <input type="checkbox"/> 1品目 )
業態	組立式 ・ 車付屋台 ・ その他 ( )
手洗い設備	流水受水槽式設備 材質等 ( ) 水栓 (踏込式・コック式・ ) 消毒方法 ( ) <input type="checkbox"/> 手指再汚染防止構造の水栓
洗浄設備	流水受水槽式設備 ( 1槽 ・ 2槽以上 ) 材質等 ( ) 消毒方法 ( ) <input type="checkbox"/> 手洗い設備と兼用
給水設備	L 容器 個
排水設備	ポリタンク ・ その他 ( )
食品保管設備	プラスチック製食品保管箱 ・ その他 ( ) 米飯を扱う場合 炊飯器・その他 ( ) 保管温度 ℃
食器器具保管設備	プラスチック製食器器具保管箱 ・ その他 ( )
冷蔵設備	冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ その他 ( )
廃棄物容器	ふた付きポリバケツ ・ その他 ( )
清掃用具	ほうき・ちりとり・その他 ( )
作業着・帽子	専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他 ( )
屋根・側壁	テント張り ・ 板張り ・ その他 ( )

## 一次加工又は材料供給確認書

私は下記施設	$\left\{ \begin{array}{l} \text{の調理場において原材料の一次加工を行い} \\ \text{から材料を供給し} \end{array} \right\}$	ます。
屋号		業種
所在地		
営業者氏名		