

## 自動車営業設備の概要

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	自動車保管場所	
	一次加工所	

取扱品目	飲食店営業 *③はⅢ型のみ *Ⅰ型Ⅱ型は原則加熱品	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 <input type="checkbox"/> アイスクリーム類 <input type="checkbox"/> ④ ①に付帯的な非包装魚介類販売 *Ⅰ型で①と②、②と④を同時に取扱うことはできません。 Ⅰ型Ⅱ型で④は、非加熱品と同時に取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 <input type="checkbox"/> 複数品目 ) <input type="checkbox"/> 米飯の加工調理 *米飯の加工調理はⅡ型Ⅲ型のみ。*Ⅰ型は、1品目のみ。
		③複数工程の調理 ( ) <input type="checkbox"/> 切身魚・生食用魚介類の調製 <input type="checkbox"/> 生野菜、果物、生クリームを使うメニュー
	食肉処理業	処理する鳥獣の種類 ( ) 計画処理頭数 ( 頭/日 )
営業車の概要		自動車登録番号 ( )、車種 ( )
手洗い設備		流水受槽式設備 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		流水受槽式設備 ( 1槽・2槽以上 ) [ <input type="checkbox"/> 手洗いと兼用 ] 材質等 ( )、消毒方法 ( )
給水量 飲食店営業 ( 型 )		L 給湯設備 ( 有・無 ) <input type="checkbox"/> 大量の水を要する営業は行わない。 <input type="checkbox"/> 簡易な営業に限る。 下処理 ( 有・無 ) 一次加工 ( 有・無 )
給水量 食肉処理業		L 給湯設備 (電気湯沸器・その他 )
排水設備		ポリタンク ・ その他 ( )
食品保管設備		材質等 ( ) 米飯を扱う場合 電気炊飯器・その他 ( ) 保管温度 ℃
食器器具保管設備		材質等 ( )
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 ( )
作業着・帽子		専用作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他 ( )
清掃用具		( )
食器		使い捨て食器 ・ 再使用食器 ・ その他 ( )

## 一次加工又は材料供給確認書

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

※許可証の写しを添付すること。