自動車営業設備の概要

（様式第１号）

　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ことがあります。

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（　　　　　　　　　　　　　　　□1品目　□複数品目）  □飲料の調製 □かき氷 □アイスクリーム類 □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（　　　　　　　　　　　□1品目　□複数品目）  □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（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 ）  □切身魚・生食用魚介類の調製　□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（　　　　　　　　　　　）　□ 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 ）　〔 □ 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 ）   * 大量の水を要する営業は行わない。□ 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

※許可証の写しを添付すること。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | ます。 |
| から材料を供給し |
| 屋号　　　　　　　　　　　　　　　業種 | | |
| 所在地 | | |
| 営業者氏名 | | |