（様式第１号の２）

|  |
| --- |
| （施設番号：　　　　　　　　　　　） |
| 自動車営業設備の概要 （食肉処理業） |
|  |
| 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。 |
| 基地施設所在地 | 自動車保管場所 |  |
|  |
| 食肉処理業 | 処理する鳥獣の種類（　　　　　　　　　　）計画処理頭数（　　　　　　　 　　） |
| 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（　　　　　　　　 　　　　　　　　　　　　　　　　　）、手指再汚染防止構造の水栓（踏込式・レバー式・センサー式・ボタン式　　　　　　　　　　　　　　　　 　） |
| 洗浄設備 | 流水受槽式設備　（　１槽　・　２槽以上　）　　材質等（　　　　　　　　　 　　　　　）、消毒方法（　　　　　　　　　　　　　） |
| 給　水　量 | 　　　　　L　　□60℃以上温湯　□83℃以上熱湯　　　　　　　 □温度計（生体又はとたいを処理する場合）　給湯設備（　電気湯沸器　・　その他　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 排水設備 | 蓋付きポリタンク　　　　　　　L　・　その他（　　　　　　　　　　　　　L　　） |
| 製品用冷蔵設備 | 冷蔵庫　　・　　冷凍庫　　　□温度計（必須）　　 |
| 不可食部分保管容器 | 蓋付きポリバケツ　　・　　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　 　　 　） |
| 廃棄物容器 | 蓋付きポリバケツ　　・　　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 ） |
| 血液加工用設備 | 原材料用：　冷蔵庫　・　冷凍庫　　□温度計（必須）原材料貯留槽　・　分離機　・　運搬用具用洗浄槽□原材料となる血液を運搬しない |
| 作業着・帽子 | 専用の作業着　・　帽子　・　マスク　・　その他（　　　　　　　　　　　　　 ） |
| 清掃用具 | （　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 ） |