

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。

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	()