

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	自動車保管場所
所在地	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	業種	
所在地		
営業者氏名		

※許可証の写しを添付すること。