

自動車営業設備の概要 (飲食店営業)

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 | 自動車保管場所 | |
| 所在地 | 一次加工所 | |

| | |
|--------------|---|
| 営業車の概要 | 自動車登録番号 () 車台番号 () 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) <input type="checkbox"/> 手洗い設備と兼用 ※I型で器具の洗浄を行わない場合に兼用可能 材質等 () |
| 給水量 (型) | L 給湯設備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 |
| 廃水貯留設備 | ポリタンク L ・ その他 (L) |
| 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 () <input type="checkbox"/> 温度計 (必須) |
| 廃棄物容器 | 蓋付きポリバケツ ・ その他 () |
| 作業着・帽子 | 専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他 () |
| 清掃用具 | () |

一次加工又は材料供給等確認書

| | | |
|--------|---|-----|
| 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 で機器・器具の洗浄を行い | 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。

取扱品目

| | |
|------|--|
| 取扱品目 | () |
| | [(i) 1品目未満リスト *別紙参照] ※リスト外の品目 1品目+a~fのうち2つまで⇒1品目、a~fのうち4つまで⇒1品目 <input type="checkbox"/> (i)-a <input type="checkbox"/> (i)-b <input type="checkbox"/> (i)-c <input type="checkbox"/> (i)-d <input type="checkbox"/> (i)-e <input type="checkbox"/> (i)-f |
| | <input type="checkbox"/> 付帯的な非包装魚介類販売 *I型は、非包装魚介類を販売する日に他の品目((i)を含む)の取扱はできません |

【品目の詳細】 太枠内に漏れなく記入してください。(Ⅲ型は、品目名のみ記入)

| 品目 | 品目名 | 調理の手順 | 手順数 (A) | 保 健 所 記 入 欄 | | | |
|--------|-----------------------|----------|------------|--------------------------|--------------|--|--|
| | | | | 工程 非該当 (B) | 工程数 (A-B) | リスク リスト | 必要水量 |
| 1 | | 1. | | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> 80L () <input type="checkbox"/> 200L () | <input type="checkbox"/> 40L(I型) <input type="checkbox"/> 80L(II型) <input type="checkbox"/> 200L(III型) |
| | | 2. | | | | | |
| | | 3. | | | | | |
| | | 4. | | | | | |
| | | 5. | | | | | |
| | | 6. | | | | | |
| | | 7. | | | | | |
| 2 | □他の品目 と別日に 取り扱う | 1. | | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> 80L () <input type="checkbox"/> 200L () | <input type="checkbox"/> 40L(I型) <input type="checkbox"/> 80L(II型) <input type="checkbox"/> 200L(III型) |
| | | 2. | | | | | |
| | | 3. | | | | | |
| | | 4. | | | | | |
| | | 5. | | | | | |
| | | 6. | | | | | |
| | | 7. | | | | | |
| 3 | □他の品目 と別日に 取り扱う | 1. | | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> 80L () <input type="checkbox"/> 200L () | <input type="checkbox"/> 40L(I型) <input type="checkbox"/> 80L(II型) <input type="checkbox"/> 200L(III型) |
| | | 2. | | | | | |
| | | 3. | | | | | |
| | | 4. | | | | | |
| | | 5. | | | | | |
| | | 6. | | | | | |
| | | 7. | | | | | |
| 4 | □他の品目 と別日に 取り扱う | 1. | | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> 80L () <input type="checkbox"/> 200L () | <input type="checkbox"/> 40L(I型) <input type="checkbox"/> 80L(II型) <input type="checkbox"/> 200L(III型) |
| | | 2. | | | | | |
| | | 3. | | | | | |
| | | 4. | | | | | |
| | | 5. | | | | | |
| | | 6. | | | | | |
| | | 7. | | | | | |
| 1日の品目数 | 品目 | 1日の最大工程数 | | 必要水量 | L (型) | | |

(様式第1号の1 裏面 別紙)

| (i) 1品目未満リスト |
|--|
| <p>※リスト外の品目1品目+a~fのうち2つまで⇒1品目、a~fのうち4つまで⇒1品目</p> <p>a. 市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品</p> <p>b. かき氷</p> <p>c. 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓（市販品の小分けに限る）</p> <p>d. 専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの</p> <p>e. 加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム</p> <p>f. 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品</p> |

| (ii) 工程非該当リスト | (iii) リスクリスト (200L) | (iv) リスクリスト (80L) |
|--|---|--|
| | 品目数・工程数にかかわらず 該当する工程がある場合はⅢ型 | 品目数・工程数にかかわらず 該当する工程がある場合はⅡ型以上 |
| <p>a. 盛り付ける（ただし、容器上で組み合わせ最終提供品として作りあげる場合、生食用鮮魚介類並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵の盛り付けを除く）</p> <p>b. 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける</p> <p>c. 調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける</p> <p>d. 市販品の調味料（塩、砂糖、ソース等）及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う</p> <p>e. 加熱調理する生地又は衣の調製を行う</p> <p>f. お湯を注ぐ</p> <p>g. 食品を加温する（湯煎・調製済食品の温め直し）</p> <p>h. 具材を入れる</p> <p>i. 開封する</p> <p>j. 器具に食品を投入する</p> <p>k. 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する</p> <p>l. 加熱した食品の粗熱を取る</p> | <p>a. 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する</p> <p>b. 食品を洗浄する・洗米する</p> <p>c. 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むき</p> <p>d. 加熱前の食肉をカット、加工成形する</p> <p>e. 食品の水さらし、水冷する</p> <p>f. 洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ぼう具を除く）を洗浄する</p> | <p>a. 生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む）を非加熱のまま提供する</p> <p>b. 野菜・果物（カット済みの市販品等を除く）を非加熱のまま提供する</p> <p>c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する</p> |