

大阪市自動車による食品営業取扱要綱

(目的)

第1条 この要綱は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条の規定により大阪市長の許可を要する営業のうち、自動車営業に関する取扱いについて必要な事項を定めることによって、法の円滑な運営をはかり、もって飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

(用語の定義)

第2条 この要綱において次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ以下に定めるところによる。

- (1)「自動車」とは、道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に定めるものをいう。
- (2)「自動車営業」とは、自動車の車内に設備を設け、車内で食品の調理及び販売等を移動して行う形態の営業をいう。
- (3)「基地施設」とは、営業設備及び食品等の保管、下処理、一次加工、給水、器具等の洗浄消毒を行うための施設をいう。
- (4)「下処理」とは野菜の土を落とす、魚の鱗や内臓を除去すること等をいう。
- (5)「一次加工」とは、営業施設内で加熱処理等の簡易な調理の工程により客に提供できる状態、形状にするために、あらかじめ食品を加工することをいう。
- (6)「一次加工所」とは、基地施設のうち下処理及び一次加工を行う施設をいう。
- (7)「1品目」とは、1日の営業において、車内で行う調理の工程及び調理器具が概ね共通している最終提供品群をいう。ただし、同じ最終提供品群であっても、調理の工程や調理器具が異なる場合は、別品目と数える。
- (8)「工程」とは、車内で行われる調理の一連の手順（その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、あるいは調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形する一連の手順をいう。以下同じ。）のうち、食品衛生上の危害の発生を防止するに当たり主要なものをいう。
- (9)「関係自治体」とは、大阪府及び大阪府内の保健所設置市（地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市）をいう。

(対象)

第3条 本要綱は、次に掲げる業種について定める。

- (1) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条第1号に規定する飲食店営業

車内で調理した食品を提供する営業（車内で鮮魚介類の処理（頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むき）及び生食用鮮魚介類の調製を行い販売する営業若しくは鮮魚介類を仕入れそのままの状態の販売する営業（包装済魚介類の販売の

みを行う営業を除く。)を含む。)

(2) 政令第 35 条第 9 号に規定する食肉処理業

自動車において野生鳥獣の生体又はとたいを処理する営業（いわゆるジビエカー(移動式解体処理車)）

(食品の取扱いに関する制限)

第 4 条 車内における食品の取扱いに関する留意事項は以下のとおりとする。

(1) 飲食店営業

車内の限られた設備での営業となるため、簡易な調理行為により客に提供できるよう、下記事項に留意すること。

ア 原材料の細切、鮮魚介類の内臓除去などの下処理はあらかじめ一次加工所において行う、使い捨て食器を使用するなど、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するよう留意すること。

イ 別表 1 に掲げるⅠ型(40 型)の施設において、同一営業日に食品の調製とそれに付帯する魚介類の販売を行う際は、食品の洗浄が十分にできない設備であること並びに単一品目の取扱条件であることから、包装済みの状態で仕入れてそのまま販売するものに限る。非包装魚介類の販売は 1 品目と数え、処理や加工をしないもの限り、また同一営業日に他の品目(第 6 条(1)イ(i)にあげる品目を含む。)を扱えないものとする。

ウ 別表 1 に掲げるⅡ型(80 型)の施設において、同一営業日に食品の調製とそれに付帯する魚介類の販売(生食用鮮魚介類を除く。)を行う際は、食品の洗浄が十分にできない設備であることから、包装済みの状態で仕入れてそのまま販売する、あるいは同時に扱う食品を直前加熱品のみに制限する等により衛生が確保されるよう努めること。

(2) 食肉処理業

野生鳥獣の生体又はとたいを処理する場合にあっては、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」(平成 26 年 11 月 14 日付食安発 1114 第 1 号別添)に留意すること。

(営業者が講ずべき措置)

第 5 条 営業者は、法第 51 条第 2 項の規定により、食品衛生法施行規則(昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「施行規則」という。)別表第 17 及び別表第 18 の基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

(営業施設の基準)

第 6 条 大阪府食品衛生法施行条例(平成 12 年大阪府条例第 14 号。以下「府条例」という。)第 3 条第 1 項に規定する施設基準は、次のとおり運用する。

(1) 飲食店営業

ア 施行規則別表第 17 第 4 号イに定める使用水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクを設けるものとし、給水・廃水タンクの容量は

別表 1 のとおりとする。

イ 給水・廃水タンクの容量の判定は、別表 2 に掲げる要件を順に当てはめることにより行う。

(i) 1 品目未満（他品目と合わせて 1 品目とする。）として取り扱う品目（以下「1 品目未満リスト」という。）は次にあげる品目とする。ただし、1 日の営業において 1 品目未満として扱うことができるのは、1 品目未満リスト以外の品目と合わせて提供する場合は 2 つまで、1 品目未満リストのみを提供する場合は 3 つまでとする。

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
粉末清涼飲料を溶解したもの又は飲料を混合若しくは希釈したものを
含む。（清涼飲料水全自動調理機を使用する場合を含む。）ただし、氷を添
加する場合は、氷雪製造業で製造された氷に限る。

b. かき氷

氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつをかけて提供するも
のに限る。

c. 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓

市販品のアイスクリーム類及び氷菓を小分けして提供するものに限る。

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（ディスペンサーアイスクリーム）

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

f. 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品

常温で保存する食品であって、食品表示において賞味期限が明記され
ているものに限る。

(ii) 1 日の営業における提供品目ごとの調理の工程を数え、最も工程数の多
い提供品目の工程数により判定を行う。なお、食材を炒めた後に煮る等、
同一の調理器具を使用する加熱調理の工程が連続する場合は、一連の加熱
調理の工程について工程数にかかわらず 1 工程とみなす。

また、調理の一連の手順のうち、工程に該当しないもの（以下「工程非
該当リスト」という。）は次にあげるものとする。

a. 盛り付ける

調理の一連の手順のうち、最終の手順として、提供用の容器等に最終
提供品をのせる、盛り付ける又は注ぐものをいう。

ただし、容器上で食品を組み合わせ最終提供品として作り上げる場合
であって、組み合わせる食品に生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を
解凍したものを含む。）並びに非加熱のまま提供する野菜、果物及び食鳥
卵を含む場合は調理の工程に該当する。

b. 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける

最終提供品に少量添える香味野菜や香辛料及び最終提供品の飾りや味
付けのために上にのせるものをいう。ただし、香味野菜等の処理に洗浄

を要する調理器具を使用する場合は除く。

- c. 調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける
- 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
調味料又は粉類のいずれかのみを用いる場合を含む。
- e. 加熱調理する生地又は衣の調製を行う
卵を割り入れる、調味料を加えることを含む。
- f. お湯を注ぐ
コーヒーの抽出を含む。
- g. 食品を加温する
チョコレートを湯煎で溶かす、レトルト食品や調製済みのスープを温める等をいう。
- h. 具材を入れる
調理の一連の手順の中で、具材を生地等の中に投入・混ぜ込む又は生地の上にのせるなどするもののうち、加熱調理を行うものをいう。
（具材の例：たい焼きの餡、たこ焼きのたこ、カレーの具材、味噌汁の具材等）
- i. 開封する
- j. 器具に食品を投入する
- k. 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する
個包装された市販品を機器で押し出す場合（ディスペンサーアイスクリーム）及び殺菌済み原料を使用して加熱殺菌機能付きフリーザーによりソフトクリームを調理する場合に限る。

- 1. 加熱した食品の粗熱を取る

(iii) リスクリスト（200L）

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、次にあげる項目に該当する工程又は食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要することから、その工程の数にかかわらず給水・廃水タンクの容量は「約 200 リットル」とする。

- a. 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する
- b. 食品を洗浄する
車内で調理の工程として行うものをいい、炊飯のための車内で行う洗米を含む。（一時的又は緊急的な洗浄を除く。）
- c. 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う
- d. 加熱前の食肉をカット、加工成形する
- e. 食品の水さらし、水冷する
茹でた麺を流水で締める等、水を使った冷却を行うものをいう。
- 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（一時的又は緊急的な洗浄を除く。）

(iv) リスクリスト（80L）

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、次にあげる項目に該当する工程又は食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要しないものの、一定の水量を要し、簡易な営業であるとはいえないことから、その工程の数にかかわらず給水・廃水タンクの容量は「約 80 リットル」とする。

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

カット済みの市販品又は適切な許可・届出が行われた施設においてカットされたものを、そのまま盛り付ける又は他の食品と組み合わせて最終提供品を加工成形する場合を含む。

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
洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われた状態で販売されている市販品又は適切な許可・届出が行われた施設において洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われたものを、そのまま盛り付ける又は他の食品と組み合わせて最終提供品を加工成形する場合を除く。

c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

ウ 給水量約 40 リットルが適用できる営業において食品衛生上支障がない場合は、食品等を洗浄するための洗浄設備と、手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備を兼用することを認める。

エ 府条例別表第 1 共通基準三の項ヌに規定する冷蔵又は冷凍設備については、原材料等の保管に十分な大きさであって、営業時間を通じて 10 度以下（冷凍保管が必要な原材料等においては - 15 度以下）の温度で保冷可能な機能及び温度計を備えたものとする。

オ 府条例別表第 1 共通基準三の項カに規定する廃棄物を入れる容器については、蓋又は同等の機能を備えること。

（2）食肉処理業

施行規則別表第 17 第 4 号イに定める使用水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクを設けるものとし、給水・廃水タンクの容量は別表 1 のとおりとする。

（営業許可の申請）

第 7 条 市内で自動車営業を営もうとする者（次条第 2 項の規定により営業を営もうとする者を除く。）は、営業許可申請書（食品衛生法施行に関する要綱 様式第 6 号）により基地施設を管轄する保健所生活衛生監視事務所に申請しなければならない。ただし、市内に基地施設がない場合は、主たる営業地を管轄する保健所生活衛生監視事務所に申請すること。

2 前項の営業許可申請書に添付する書類は次の各号とする。

（1）自動車営業設備の概要（様式第 1 号の 1、2） 2 部

（2）営業施設の平面図等 2 部

（3）一次加工所を設けた場合はその図面（許可施設は、許可証の写しで可） 2 部

（4）自動車検査証写し 1 部

- 3 自動車は1台につき1業種に限り、1台ごとに営業許可を要する。
- 4 一次加工の内容によっては、一次加工所において必要な許可を取得すること。

(営業許可の区域等)

第8条 自動車営業の営業が可能な区域は、大阪市内全域とする。

- 2 「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」(令和元年12月27日付け生食発1227第2号。厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知)及び「複数の自治体間にまたがって営業する自動車等に係る照会について(回答)」(令和3年10月6日付け薬生食監1006第1号。厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知)により、関係自治体間で監視指導の方法、違反判明時の通報体制、行政処分の取扱い等について定めた協定書に基づき、本市以外の関係自治体で法第55条第1項の規定による許可を受けた自動車は、前項に規定する区域において当該営業を行うことができる。
- 3 営業者は、前項の規定により営業を行う場合、許可証を営業の施設内の見やすい場所に掲示すること。

附 則(平成24年3月30日)

- 1 この要綱は、平成24年5月1日から施行する。
- 2 「自動車による食品営業指導要綱」(平成12年4月1日付け環保第4号)は廃止する。

附 則(令和3年5月31日)

- 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。
- 2 改正後のこの要綱の規定は、令和3年6月1日以降に法第55条第1項の規定に基づく許可を受けた営業について適用する。
- 3 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令(令和元年政令第123号。以下「改正政令」という。)附則第2条第1項又は第2項の規定によりなお従前の例により営業を行うことができる者のうち、改正政令第1条の規定による改正前の食品衛生法施行令第35条第14号に規定する魚介類販売業の営業を自動車で行っている者が、食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号。以下「改正法」という。)第2条の規定の施行の日以降に当該営業を従前どおり継続するために改正法第2条の規定による改正後の食品衛生法第55条第1項の許可の申請を行う場合は、改正政令第1条の規定による改正後の食品衛生法施行令第35条第1号に規定する飲食店営業の許可の申請に該当するとみなす。
- 4 前項の規定に基づく申請に係る大阪府食品衛生法施行条例の一部を改正する条例(令和2年条例第90号)第3条の規定による改正後の大阪府食品衛生法施行条例(以下「改正後の府条例」という。)第3条第1項の規定に基づく施設基準の適用については、飲食店営業で自動車により営業する場合に適用される施設基準の一部を次のとおり緩和する。なお、当該許可を更新する場合についても同様とする。

- (1) 営業の設備が食品を冷蔵又は冷凍で保管することを目的とする区画のみであって、当該施設内に従業者以外の者が容易に立ち入ることができない構造である場合に限り、食品を取扱う場所は改正後の府条例第3条第1項別表第1第1号共通基準2の項を適用しない。
- (2) 改正後の大阪市自動車による食品営業取扱要綱第6条第1項ロの運用を適用し、手洗い設備及び洗浄設備を兼用することができる。

附 則（令和3年12月21日）

- 1 この要綱は、令和4年1月1日から施行する。
- 2 改正後のこの要綱の規定は、令和3年6月1日以降に法第55条第1項の規定に基づく許可を受けた営業について適用する。

附 則（令和5年12月12日）

- 1 この要綱は、令和5年12月13日から施行する。
- 2 この要綱の施行日前に営業の譲渡があった場合における当該営業を譲り受けた者が行う営業許可の申請については、なお従前の例による。

附 則（令和7年3月10日）

- 1 この要綱は、令和7年6月1日から施行する。
- 2 改正後のこの要綱の規定は、令和7年6月1日以降に法第55条第1項の規定に基づく許可を受けた営業について適用する。
- 3 この要綱の施行日前に法第55条第1項の規定に基づく自動車による飲食店営業の許可を受けた営業者は、施行日以降初めて営業許可の更新を行う場合（改正政令附則第2条第1項又は第2項の規定によりなお従前の例により営業を行うことができる者のうち、営業を自動車で行っている者が、当該営業を継続するために法第55条第1項の許可の申請を行う場合を含む。）に限り、なお従前の例により許可を受けることができる。
- 4 この要綱の施行日前に法第55条第1項の規定に基づく自動車による飲食店営業の許可を受けた営業者及び前項の規定によりなお従前の例により許可を受けた営業者が、営業許可の有効期限が満了する日までにこの要綱の適用を受けようとする場合は、大阪市長に届出なければならない。

別表 1 営業の種類に応じた営業内容及び給水・廃水タンクの容量

業種	営業内容	給水・廃水タンクの容量
飲食店営業	I 型 (40 型) 簡単な営業 ・単一の工程からなる調理であって、かつ、単一品目のみ取り扱う。 ・処理や加工を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。	約 40 リットル
	II 型 (80 型) 比較的大量の水を要しない営業 ・2 工程からなる調理を行う。 ・複数品目を取り扱う。 ・処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。 ・生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。	約 80 リットル
	III 型 (基本型) 比較的大量の水を要する営業 ・3 工程以上からなる調理を行う。 ・通常の食器を使用することができる。 ・鮮魚介類の処理及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。	約 200 リットル
食肉処理業	野生鳥獣の生体又はとたい及び食肉の処理を行う	約 100 リットル (目安として、鹿または、いのししを処理する場合の成獣 1 頭あたり)

別表 2 飲食店営業における給水・廃水タンクの容量の判定

番号	要件	該当する場合	該当しない場合
①	調理の工程が 3 工程以上	約 200 リットル	②を判定
②	リスクリスト(200L)に該当する	約 200 リットル	③を判定
③	調理の工程が 1 工程かつ単一品目のみ取り扱う	④を判定	約 80 リットル
④	リスクリスト(80L)に該当する	約 80 リットル	約 40 リットル

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	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 ） □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 □有 □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（ ） □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 ☐ (i)-a ☐ (i)-b ☐ (i)-c ☐ (i)-d ☐ (i)-e ☐ (i)-f
	☐ 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)

*別紙リストを参照のこと				保 健 所 記 入 欄			
品目	品目名	調理の手順	手順数 (A)	工程 非該当 (B)	工程数 (A-B)	リスク リスト	必要水量
1		1.		☐		☐ 該当なし ☐ 80L () ☐ 200L ()	☐ 40L (Ⅰ型) ☐ 80L (Ⅱ型) ☐ 200L (Ⅲ型)
		2.		☐			
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐			
2	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし ☐ 80L () ☐ 200L ()	☐ 40L (Ⅰ型) ☐ 80L (Ⅱ型) ☐ 200L (Ⅲ型)
		2.		☐			
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐			
3	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし ☐ 80L () ☐ 200L ()	☐ 40L (Ⅰ型) ☐ 80L (Ⅱ型) ☐ 200L (Ⅲ型)
		2.		☐			
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐			
4	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし ☐ 80L () ☐ 200L ()	☐ 40L (Ⅰ型) ☐ 80L (Ⅱ型) ☐ 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)		

(i) 1品目未満リスト
※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 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 b. かき氷 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） 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 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 f. 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品

(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
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） b. 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける c. 調味料(塩、砂糖、ソース等)又は粉類をかける 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 e. 加熱調理する生地又は衣の調製を行う f. お湯を注ぐ g. 食品を加温する(湯煎・調製済食品の温め直し) h. 具材を入れる i. 開封する j. 器具に食品を投入する k. 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する l. 加熱した食品の粗熱を取る	a. 通常の食器(ワンウェイ以外の食器)を使用する b. 食品を洗浄する・洗米する c. 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むき d. 加熱前の食肉をカット、加工成形する e. 食品の水さらし、水冷する 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	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 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 c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

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	()