

「大阪市自動車による食品営業取扱要綱」新旧対照表

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付した部分をこれに順次対応する改正後欄に掲げる規定の傍線を付した部分のように改める。

改 正 後	改 正 前
○大阪市自動車による食品営業取扱要綱	○大阪市自動車による食品営業取扱要綱
第1条（略）	第1条（同左）
（用語の定義）	（用語の定義）
第2条（略）	第2条（同左）
（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 <u>に定めるものをいう。</u>	（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 <u>に定めるもののうち、二輪を除くものをいう。</u>
（2）、（3）（略）	（2）、（3）（同左）
（4）「下処理」とは野菜の土を落とす、魚の <u>鱗</u> や内臓を除去すること等をいう。	（4）「下処理」とは野菜の土を落とす、魚の <u>うろこ</u> や内臓を除去すること等をいう。
（5）、（6）（略）	（5）、（6）（同左）
（7）「1品目」とは、 <u>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。</u>	（7）「1品目」とは、 <u>同じ調理工程等に分類される食品群をいう。</u>
<u>（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。</u>	<u>（新設）</u>
<u>（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。</u>	<u>（8）「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。</u>
（対象）	（対象）
第3条（略）	第3条（同左）
（1）（略）	（1）（同左）

改正後	改正前
車内で調理した食品を提供する営業（車内で鮮魚介類の<u>処理（頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むき）</u>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）（略） （食品の取扱いに関する制限） 第４条（略） （１）（略） ア（略） イ 別表１に掲げるⅠ型（４０型）の施設において、<u>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に限る、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。</u> ウ 別表１に掲げるⅡ型（８０型）の施設において、<u>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、あるいは同時に取り扱う食品を直前加熱品のように制限する等により衛生が確保されるよう努めること。</u> （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つては、<u>「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）</u>に留意すること。	車内で調理した食品を提供する営業（車内で鮮魚介類の<u>簡易な調理（頭部除去、３枚おろし等。内臓の除去を除く）</u>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（包装魚介類の販売のみを行う営業を除く。）を含む。） （２）（同左） （食品の取扱いに関する制限） 第４条（同左） （１）（同左） ア（同左） イ 別表１に掲げるⅠ型（４０型）の施設において、<u>加熱品同士の組合せや米飯の取扱い、付帯的な非包装魚介類の販売を行う際は、加熱後の汚染を防ぐため、取り扱う品目を１品目に制限すること等により衛生管理を徹底すること。</u> ウ 別表１に掲げるⅡ型（８０型）の施設において、<u>付帯的な非包装魚介類の販売を行う際は、同時に取り扱うものを直前加熱品のように制限する等により衛生管理を徹底すること。</u> （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つては、<u>「野生鳥獣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号第１号別添）</u>に留意すること。

改 正 後	改 正 前
(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。）<u>別表第 17 及び別表第 18</u>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 (略) (1) 飲食店営業 ア 施行規則<u>別表第 17</u> 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、<u>給水・廃水タンク</u>の容量は別表1のとおりとする。 <u>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。</u> <u>(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。</u> a. <u>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</u> <u>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、冰雪製造業で製造された氷に限る。</u> b. <u>かき氷</u> <u>冰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。</u> c. <u>小分けしたアイスクリーム類及び氷菓</u>	(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）<u>別表 17 及び別表 18</u>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 (同左) (1) 飲食店営業 ア 施行規則<u>別表 17</u> 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、<u>給水タンク</u>の容量は別表1のとおりとする。 <u>(新設)</u>

改 正 後	改 正 前
<u>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。</u> d. <u>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）</u> e. <u>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</u> f. <u>盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品</u> <u>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。</u> <u>（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。</u> <u>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。</u> a. <u>盛り付ける</u> <u>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。</u> <u>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。</u> b. <u>薬味又はトッピングをのせる又はふりかける</u> <u>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</u>	

改 正 後	改 正 前
<u>理器具を使用する場合は除く。</u> c. <u>調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける</u> d. <u>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。</u> e. <u>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。</u> f. <u>お湯を注ぐ</u> <u>コーヒーの抽出を含む。</u> g. <u>食品を加温する</u> <u>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。</u> h. <u>具材を入れる</u> <u>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。</u> <u>（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）</u> i. <u>開封する</u> j. <u>器具に食品を投入する</u> k. <u>器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する</u> <u>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。</u> l. <u>加熱した食品の粗熱を取る</u> <u>(iii) リスクリスト（200L）</u> <u>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</u>	

改 正 後	改 正 前
<u>トル」とする。</u> a. <u>通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する</u> b. <u>食品を洗浄する</u> <u>車内で調理の工程として行うものをいい、炊飯の</u> <u>ための車内で行う洗米を含む。（一時的又は緊急的な</u> <u>洗浄を除く。）</u> c. <u>鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むき</u> <u>を行う</u> d. <u>加熱前の食肉をカット、加工成形する</u> e. <u>食品の水さらし、水冷する</u> <u>茹でた麺を流水で締める等、水を使った冷却を行</u> <u>うものをいう。</u> f. <u>洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び</u> <u>割ぼう具を除く。）を洗浄する（一時的又は緊急的</u> <u>な洗浄を除く。）</u> <u>(iv) リスクリスト（80L）</u> <u>車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、次</u> <u>にあげる項目に該当する工程又は食品が含まれる場合</u> <u>は、比較的大量の水を要しないものの、一定の水量を</u> <u>要し、簡易な営業であるとはいえないことから、その</u> <u>工程の数にかかわらず給水・廃水タンクの容量は「約</u> <u>80 リットル」とする。</u> a. <u>生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍した</u> <u>ものを含む。）を非加熱のまま提供する</u> <u>カット済みの市販品又は適切な許可・届出が行わ</u> <u>れ た施設においてカットされたものを、そのまま</u> <u>盛り付ける又は他の食品と組み合わせて最終提供品</u> <u>を加工成形する場合を含む。</u> b. <u>野菜・果物（カット済みの市販品等を除く。）を非</u> <u>加熱のまま提供する</u> <u>洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われた</u> <u>状態で販売されている市販品又は適切な許可・届出</u>	

改 正 後	改 正 前
<u>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。</u> c. <u>食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する</u> <u>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。</u> <u>(削除)</u> <u>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。</u> <u>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。</u> (2) 食肉処理業 施行規則<u>別表第 17</u> 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、<u>給水・廃水タンク</u>の容量は別表 1 のとおりとする。 (営業許可の申請) 第 7 条 (略) 2 (略)	<u>イ 給水量約 40 リットルが適用できる営業において衛生上支障がない場合は、手洗い設備及び洗浄設備を兼用することができる。</u> <u>ウ 府条例別表第 1 共通基準三の項チに規定する流水式手洗い設備の水栓は、給水量約 40 リットル及び約 80 リットルが適用できる営業において衛生管理上支障が無いと認められる場合は、手指の再汚染が防止できる構造の水栓を手洗い後の手指及び水栓のアルコール消毒等で代替可能とする。</u> <u>(新設)</u> <u>(新設)</u> (2) 食肉処理業 施行規則<u>別表 17</u> 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、<u>給水タンク</u>の容量は別表 1 のとおりとする。 (営業許可の申請) 第 7 条 (同左) 2 (同左)

改正後	改正前
(1) 自動車営業設備の概要 <u>(様式第1号の1、2)</u> 2部 (2) ～ (4) (略) 3、4 (略) (営業許可の区域等) 第8条 (略) 附 則 (略) <u>附 則 (令和7年3月10日)</u> <u>1 この要綱は、令和7年6月1日から施行する。</u> <u>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。</u> <u>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。</u> <u>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。</u>	(1) 自動車営業設備の概要 <u>(様式第1号)</u> 2部 (2) ～ (4) (同左) 3、4 (同左) (営業許可の区域等) 第8条 (同左) 附 則 (同左) <u>(新設)</u>

改 正 後			改 正 前		
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			別表 1 食品及び食器類の取扱いと給水タンクの容量		
業種	営業内容	給水・廃水タンクの容量	業種	食品及び食器類の取扱い	給水タンクの容量
飲食店営業	I 型（40 型） <u>簡単な営業</u> <u>・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。</u> <u>(削除)</u> <u>・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。</u>	約 40 リットル	飲食店営業	I 型（40 型） <u>(新設)</u> <u>・1 工程の簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）で複数品目を取り扱う。</u> <u>もしくは 2 工程程度の簡易な調理で 1 品目を取り扱う。</u> <u>・使い捨て食器を使用する。</u> <u>・処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。</u>	約 40 リットル
	II 型（80 型） <u>比較的大量の水を要しない営業</u> <u>・2 工程からなる調理を行う。</u> <u>・複数品目を取り扱う。</u> <u>(削除)</u> <u>(削除)</u> (略) <u>・生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。</u>	約 80 リットル		II 型（80 型） <u>(新設)</u> <u>・2 工程程度の簡易な調理の複数品目を取り扱う。</u> <u>・大量の水を要しない調理を行う。</u> <u>・使い捨て食器を使用する。</u> (同左) <u>(新設)</u>	約 80 リットル
	III 型（基本型） <u>比較的大量の水を要する営業</u> <u>(削除)</u> <u>・3 工程以上</u> からなる調理を行う。 (略) <u>(削除)</u> <u>・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。</u> <u>(削除)</u>	約 200 リットル		III 型（基本型） <u>(新設)</u> <u>・大量の水を要する調理を行う。</u> <u>・複数の工程</u> からなる調理を行う。 (同左) <u>・下処理や一次加工を行う。</u> <u>・鮮魚介類の簡易な処理及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。</u> <u>(下処理や一次加工、魚介類の処理や生食用鮮魚介類の調製については、車内の給水量の範囲内で衛生的に行える簡易な行為に限る)</u>	約 200 リットル
食肉処理業	(略)	(略)	食肉処理業	(同左)	(同左)

改 正 後				改 正 前	
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				(新設)	
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		

改正後

(削除)

改正前

様式第 1 号

(様式第 1 号)

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（ ☐ Ⅰ品目 ☐ 複数品目） □飲料の調製 □かき氷 □アイスクリーム類 □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（ ☐ Ⅰ品目 ☐ 複数品目） □米飯の加工調理 ＊米飯の加工調理はⅡ型Ⅲ型のみ。＊Ⅰ型は、Ⅰ品目のみ。
		③複数工程の調理（ ☐ ） □切身魚・生食用魚介類の調製 □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（ ☐ ） □ 手指再汚染防止構造の水栓
洗 浄 設 備		流水受槽式設備（Ⅰ槽・Ⅱ槽以上）（ ☐ 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） □ 大量の水を要する営業は行わない。□ 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。

改 正 後

様式第 1 号の 1 表面

(様式第 1 号の 1 表面)		(施設番号:)
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 所在地	自動車保管場所 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。

改 正 前

(新設)

改 正 後

様式第 1 号の 1 裏面

(様式第 1 号の 1 裏面)

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)

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.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L (I 型)
		2.		☐		☐ 80L ()	☐ 80L (Ⅱ型)
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐			
2	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L (I 型)
		2.		☐		☐ 80L ()	☐ 80L (Ⅱ型)
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐			
3	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L (I 型)
		2.		☐		☐ 80L ()	☐ 80L (Ⅱ型)
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐			
4	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L (I 型)
		2.		☐		☐ 80L ()	☐ 80L (Ⅱ型)
		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)		

改 正 前

(新設)

改 正 後

改 正 前

様式第 1 号の 1 裏面別紙

(新設)

(様式第 1 号の 1 裏面 別紙)

(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) 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	(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

改 正 後

様式第 1 号の 2

(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	()	

改 正 前

(新設)