様式（第７条関係）

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。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 営業者氏名 | |  |
| 営業者住所 | |  |
| 基地施設  所在地 | 自動車保管場所 |  |
| 一次加工所 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 取扱  品目 | * 飲食店営業   　 　　型  Ⅰ型Ⅱ型は原則加熱品の提供。  Ⅲ型は非加熱食品の提供も可。 | ①簡易な調理（　　　　　　　　　　　　　　□1品目　□複数品目）  □飲料の調製 □かき氷 □アイスクリーム類 | 保健所確認欄 |
|  |
| ②加熱品組合せ・米飯（　　　　　　　　　　□1品目　□複数品目）  □米飯の調理加工（Ⅱ型から可）**※Ⅰ型で①と②を同時に取扱うことはできません。** |
| ③複数工程の調理  （　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 ）  □切身魚・生食用鮮魚介類の調製　□生野菜、果物を使うメニュー |
| * 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 | | 流水受槽式設備の材質等：□ステンレス製　□その他（　　　　　　　　）  手指再汚染防止構造の水栓：□有り（レバー式・踏込式・　　　　）□無し  消毒方法：□アルコールスプレー　□その他（　　　　　　　　　　　　） |  |
| 洗浄設備 | | 流水受水槽式設備：□1槽□２槽以上　□手洗い設備と兼用する  材質等：□ステンレス製　□その他（　　　　　　　　　　　　　　　　）  消毒方法：□アルコールスプレー　□その他（　　　　　　　　　　　　） |  |
| 給水量 | | 容量：　　　　　　Ｌ　給湯設備：□有り　□無し  原材料の下処理：□有り　□無し　原材料の一次加工：□有り　□無し |  |
| 排水設備 | | □ポリタンク　□その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |
| 食品保管設備 | | □プラスチック製食品保管箱　□その他（　　　　　　　　　　　　　）  米飯を扱う場合の保温設備：□電気炊飯器　□その他（　　　　　　　）  保管温度：　　　℃以上 |  |
| 食器器具保管設備 | | □プラスチック製食器器具保管箱　□その他（　　　　　　　　　　　　　） |  |
| 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 | | □専用の作業着　□帽子　□マスク　□その他（　　　　　　　　　　　　） |  |
| 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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 私は下記施設 |  | 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。※申請者以外の法人の場合または本人が自署しない場合のみ、押印が必要です。