業

氏

住

者

名

所

営

営

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。

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 <u>型</u> I型Ⅱ型は原則 加熱品の提供。 Ⅲ型は非加熱食	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
		TINCTION TO THE PROPERTY OF TH	
		②加熱品組合せ・米飯(□1品目 □複数品目)	
		\square 米飯の調理加工(II 型から可) $\underline{\%}I$ 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	
H	品の提供も可。		
		□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()	
		流水受槽式設備の材質等:□ステンレス製 □その他()	
手	洗 い 設 備	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()	
		流水受水槽式設備:□1 槽□ 2 槽以上 □手洗い設備と兼用する	
洗	浄 設 備	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()	
A D /D /** = 11. /#*		□プラスチック製食品保管箱 □その他()	
食	品 保 管 設 備	米飯を扱う場合の保温設備:□電気炊飯器 □その他()	
食器器具保管設備		保管温度: ℃以上	
		□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()	
	業着・帽子	□専用の作業着 □帽子 □マスク □その他()	
食	器 (4-tn-T-T-)	□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			
屋号			
所在地			
営業者氏名			