

記入例

露店営業設備の概要

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ていない場合は、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	八尾 太郎
営業者住所	大阪府〇〇市A丁目B-C
基地施設所在地	設備保管場所 大阪府〇〇市A丁目B-C
	一次加工所 大阪府〇〇市D丁目E-F 〇〇商店

取扱品目 原則直前加熱品	①簡易な調理（焼鳥、焼きそば、お好み焼き） □飲料の調製 □かき氷 □1品目 ■複数品目	区分 A	保健所 確認欄
	②加熱品組合せ・米飯（ ※①と②を同時に取扱うことはできません。） □1品目	区分 B	
業態	■組立式 □車付屋台 □その他（ ）		
手洗い設備	流水受水槽式設備の材質等：■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（ ）		
洗浄設備	□手洗い設備と兼用する 流水受水槽式設備の材質等：■ステンレス製 □ 消毒方法：■アルコールスプレー □その他（ ）	手指消毒用を用意してください。 器具消毒用（食品添加物）を用意してください。	
給水設備	容量： 40 L 容器： 2 個		
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： °C以上 65°C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（ ）		
清掃用具	■ほうき、ちりとり □その他（ ）		
作業着・帽子	■専用の作業着 ■帽子 ■マスク □その他（ ）		
屋根・側壁	■テント張り □板張り □その他（ ）		

一次加工又は材料供給確認書

私は下記施設	{ 〇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。	押印してください。一次加工施設が法人の場合は法人印です。
屋号 〇〇商店	業種 飲食店営業		
所在地 大阪府〇〇市D丁目E-F			
営業者氏名 八尾 次郎			

※許 既製品の材料を購入する場合、一次加工が不要な理由を記載してください。（例：一時加工済みの冷凍からあげを購入するため。）