

(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 ③はⅢ型のみ Ⅰ型Ⅱ型は原則加熱品	①簡易な調理 (<input type="checkbox"/> 1品目 <input type="checkbox"/> 複数品目) <input type="checkbox"/> 飲料の調製 <input type="checkbox"/> かき氷 <input type="checkbox"/> アイスクリーム類 <input type="checkbox"/> 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を非加熱品と同時に取扱うことはできません。	保健所 確認欄
		②加熱品組合せ・米飯 (<input type="checkbox"/> 1品目 <input type="checkbox"/> 複数品目) <input type="checkbox"/> 米飯の加工調理 *米飯の加工調理はⅡ型Ⅲ型のみ。*Ⅰ型は、1品目のみ。	
		③複数工程の調理 () <input type="checkbox"/> 切身魚・生食用魚介類の調製 <input type="checkbox"/> 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 () <input type="checkbox"/> 手指再汚染防止構造の水栓	
洗浄設備		流水受槽式設備 (1槽 ・ 2槽以上) <input type="checkbox"/> 手洗い設備と兼用 材質等 ()、消毒方法 ()	
給水量 飲食店営業 (型)		L 給湯設備 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 大量の水を要する営業は行わない。 <input type="checkbox"/> 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 °C	
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		専用の作業着 ・ 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		
所在地	業種	
営業者氏名		

※許可証の写しを添付すること。