

(様式第1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	
	一次加工所	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無

取扱目	③⑤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"/> アイスクリームディッシュアップ・ソフトクリーム(Ⅱ型・Ⅲ型) *Ⅰ型で①と②、②と④を同時に取扱うことはできません。
		②加熱品組合せ・米飯 (<input type="checkbox"/> 1品目(Ⅰ型) <input type="checkbox"/> 複数品目) <input type="checkbox"/> 米飯の加工調理(Ⅱ型・Ⅲ型)
		③複数工程の調理 () <input type="checkbox"/> 生野菜、果物、生クリームを使うメニュー
		④ <input type="checkbox"/> 非包装魚介類販売 *Ⅰ型Ⅱ型では、非加熱品と同時に取扱えません。
		⑤ <input type="checkbox"/> 切身魚・生食用魚介類の調製 *Ⅲ型
営業車の概要	別添、自動車検査証(写し)のとおり	
手洗い設備	流水受槽式設備 材質等 ()、 水栓(手指再汚染防止構造(Ⅲ型必須)) <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 消毒方法 () <input type="checkbox"/> 洗浄設備と兼用(Ⅰ型のみ)	
洗浄設備	流水受槽式設備 (<input type="checkbox"/> 1槽 ・ <input type="checkbox"/> 2槽 ・ <input type="checkbox"/> 3槽以上) 材質等 ()、消毒方法 () (Ⅲ型)食材・原材料の洗浄: <input type="checkbox"/> 行う <input type="checkbox"/> 行わない	
給水量 飲食店営業 (型)	L (Ⅰ型:40L Ⅱ型:80L Ⅲ型:200L) 給湯設備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (Ⅲ型)下処理 (<input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無) 一次加工 (<input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無)	
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 ()	
冷蔵冷凍設備	冷凍庫 ・ 冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ その他 ()	
廃棄物容器	ふた付きゴミ箱 ・ 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	ほうき・ちりとり・その他 ()	
食器	使い捨て食器 ・ 再使用食器(Ⅲ型) ・ その他 ()	

一次加工所

下記施設において一次加工を行います。	
営業所の名称(屋号)	業種
所在地	
営業者氏名	

※許可施設の場合は、許可証の写しを添付すること。

- ・ 営業設備の平面図等（自動車内平面図）



- ・ 一次加工所図面（一次加工所が届出営業施設の場合）

