（様式第１号の１　表面）

|  |
| --- |
| 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 |  |
| 施設の名称、屋号又は商号 |  |
| 基地施設 | 自動車保管場所 |  |
| 一次加工所 | □有　　　　　　　　□無　　　　　　　　　　 |
|  |
| 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（　　　　　　　　　　　　　　）、手指再汚染防止構造の水栓（レバー式・センサー式・ボタン式・踏込式　　　　　　　　　　　） |
| 洗浄設備 | 流水受槽式設備　（　１槽　・　２槽以上　）　　□手洗い設備と兼用 ※Ⅰ型で器具の洗浄を行わない場合に兼用可能材質等（　　　　　　　　　　　　　） |
| 給　水　量（　　型） | 　　　　　L　給湯設備　有□　無□ |
| 廃水貯留設備 | ポリタンク（　　　　　　L）　その他（　　　　　　　　　　L） |
| 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　　　　℃ |
| 冷蔵冷凍設備 | 冷凍庫　・　冷蔵庫　・　クーラーボックス　・　その他（　　　　　　　　　　　）□温度計（必須） |
| 食器器具保管設備 | 材質等（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 廃棄物容器 | ふた付きごみ箱　・　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（　　　　　　　） |
| 一次加工所 |
| 下記施設において一次加工を行います。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 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。

機器・器具の洗浄（車内以外で洗浄する場合）

|  |
| --- |
| 下記施設で機器・器具の洗浄を行います。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 屋号　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　業種　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 所在地　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 営業者氏名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |

（様式第１号の１　裏面）

|  |
| --- |
| 取扱品目 |
| 取扱品目 | （ 　　　　　　　　　　　　 　　 　　　　　　　　 ） |
| 〔(ⅰ)１品目未満リスト \*別紙参照〕 **※リスト外の品目１品目＋a～fのうち２つまで⇒１品目、a～fのうち4つまで⇒１品目**　□ (ⅰ)- a □ (ⅰ)- b　　□ (ⅰ)- c　　□ (ⅰ)-d　　□ (ⅰ)- e　　□ (ⅰ)- f |
|  □ 付帯的な非包装魚介類販売　＊Ⅰ型は、非包装魚介類を販売する日に他の品目((ⅰ)を含む)の取扱はできません　　 |
| **【品目の詳細】太枠内に漏れなく記入してください。（Ⅲ型は、品目名のみ記入）** |
| ＊別紙リストを参照のこと | 保　健　所　記　入　欄　　 |
| 品目 | 品目名 | 調理の手順 | 手順数（A） | 工程非該当（B） | 工程数（A-B） | リスクリスト | 必要水量 |
| 1 |  | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L(Ⅰ型) |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L(Ⅱ型) |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L(Ⅲ型) |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| 2 | □他の品目　と別日に　取り扱う | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L(Ⅰ型) |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L(Ⅱ型) |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L(Ⅲ型) |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| 3 | □他の品目　と別日に　取り扱う | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L(Ⅰ型) |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L(Ⅱ型) |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L(Ⅲ型) |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| 4 | □他の品目　と別日に　取り扱う | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L(Ⅰ型) |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L(Ⅱ型) |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L(Ⅲ型) |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| １日の品目数 |  　　　　品目 | １日の最大工程数 |  | 必要水量 | **L（　型）** |

（様式第１号の１　裏面　別紙）

|  |
| --- |
| (ⅰ) １品目未満リスト |
| ※リスト外の品目１品目＋a～fのうち２つまで⇒１品目、a～fのうち４つまで⇒１品目　 a.市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品　 b.かき氷　 c.小分けしたアイスクリーム類及び氷菓（市販品の小分けに限る）　 d.専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの　 e.加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム　 f.盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| (ⅱ) 工程非該当リスト | (ⅲ) リスクリスト（200L） | (ⅳ) リスクリスト（80L)　 |
| 品目数・工程数に関わらず該当する工程がある場合はⅢ型 | 品目数・工程数に関わらず該当する工程がある場合はⅡ型以上 |
| a.盛り付ける（ただし、容器上で組み合わせ最終提供品として作りあげる場合、生食用鮮魚介類並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵の盛り付けを除く）b.薬味又はトッピングをのせる又はふりかけるc.調味料(塩、砂糖、ソース等)又は粉類をかけるd.市販品の調味料(塩、砂糖、ソース等）及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行うe.加熱調理する生地又は衣の調製を行うf.お湯を注ぐg.食品を加温する(湯煎・調製済食品の温め直し)h.具材を入れるi.開封するj.器具に食品を投入するk.器具によりアイスクリーム類を容器に抽出するl.加熱した食品の粗熱を取る | a.通常の食器(ワンウェイ以外の食器)を使用するb.食品を洗浄する・洗米するc.鮮魚介類の頭部除去、うろこ取り、内臓除去、殻むきd.加熱前の食肉をカット、加工成形するe.食品の水さらし、水冷するf.洗浄が必要な部品を複数有する器具(飲食器及び割ぽう具を除く)を洗浄する | a.生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む)を非加熱のまま提供するb.野菜・果物(カット済みの市販品等を除く)を非加熱のまま提供するc.食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する |