（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		**株式会社〇〇**
施設の名称、屋号又は商号		〇〇〇〇
基地施設所在地	自動車保管場所	**堺市〇〇区〇〇町１丁２－３**
	一次加工所	**堺市〇〇区〇〇町３丁２－１**

営業車の概要	自動車登録番号　（ **堺〇〇あ〇〇〇** ）　車台番号　（ **〇〇〇〇-〇〇〇〇〇** ） 車種　（ **〇〇〇〇〇〇** ）
手洗い設備	流水受槽式設備　材質等（ **ステンレス** ）、 手指再汚染防止構造の水栓 （　踏込式・**レバー式**・センサー式・ボタン式　）
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　（ **ステンレス** ）
給水量 （ **Ｉ** 型）	**40** L 給湯設備　有　☑　無　☐
廃水貯留設備	ポリタンク　**40** L その他　（　　L）
食品保管設備	材質等　（ **プラスチック製食器器具保管箱** ） 米飯を扱う場合　**電気炊飯器**・その他（　）　保管温度　**６５**　℃
食器器具保管設備	材質等　（ **プラスチック製食器器具保管箱** ）
冷蔵設備	**冷蔵庫**・　クーラーボックス　・　その他（　） ☑　温度計（必須）
廃棄物容器	**蓋付きポリバケツ**　・ 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	（ **ほうき、ちりとり** ）

一次加工又は材料供給等確認書

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 で機器・器具の洗浄を行い	ます。

屋号	**〇〇食堂**	業種	**飲食店営業**
所在地	**堺市〇〇区〇〇町３丁２－１**		
営業者氏名	**堺　太郎**		

※許可証の写しを添付すること。

（様式第１号の１　裏面）

取扱品目

取扱品目	（ **フライドポテト、チキンナゲット、焼き鳥丼、たい焼き、かき氷、生ビール** ）
	〔(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

品目	品目名	調理の手順	手順数 (A)	保健所記入欄 工程非該当 (B)	工程数 (A-B)	リスクリスト	必要水量
1	**フライドポテト**	1. **揚げる** 2. **塩をかける** 3. **盛り付ける** 4. 5. 6. 7.	**3**	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐		☐該当なし ☐80L ( ) ☐200L ( )	☐40L(Ｉ型) ☐80L(Ⅱ型) ☐200L(Ⅲ型)
2	**チキンナゲット** ☐他の品目と別日に取り扱う	1. **揚げる** 2. **盛り付ける** 3. **ケチャップをかける** 4. 5. 6. 7.	**3**	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐		☐該当なし ☐80L ( ) ☐200L ( )	☐40L(Ｉ型) ☐80L(Ⅱ型) ☐200L(Ⅲ型)
3	**焼き鳥丼** ☑他の品目と別日に取り扱う	1. **焼く** 2. **タレをかける** 3. **炊飯済米飯の保温** 4. **盛り付ける** 5. 6. 7.	**3**	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐		☐該当なし ☐80L ( ) ☐200L ( )	☐40L(Ｉ型) ☐80L(Ⅱ型) ☐200L(Ⅲ型)
4	**たい焼き** ☑他の品目と別日に取り扱う	1. **生地の調製** 2. **既製の餡を入れる** 3. **焼成** 4. **保温する** 5. **袋に入れる** 6. 7.	**5**	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐		☐該当なし ☐80L ( ) ☐200L ( )	☐40L(Ｉ型) ☐80L(Ⅱ型) ☐200L(Ⅲ型)
１日の品目数	**1** 品目		１日の最大工程数			必要水量	**L（　型）**