

(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。

基地施設	自動車保管場所	堺市〇〇区〇〇町1丁2-3
所在地	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 ) <input type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
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( ) <input checked="" type="checkbox"/> 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。

取扱品目

取扱品目	( <b>フライドポテト、チキンナゲット、焼き鳥井、たい焼き、かき氷、生ビール</b> )
	[(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
	<input checked="" type="checkbox"/> (i)-a <input checked="" type="checkbox"/> (i)-b <input type="checkbox"/> (i)-c <input type="checkbox"/> (i)-d <input type="checkbox"/> (i)-e <input type="checkbox"/> (i)-f
	<input type="checkbox"/> 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)

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	3	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 該当なし	<input type="checkbox"/> 40L(I型) <input type="checkbox"/> 80L(II型) <input type="checkbox"/> 200L(III型)
		2. 塩をかける		<input type="checkbox"/>			
		3. 盛り付ける		<input type="checkbox"/>			
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
2	チキンナゲット <input type="checkbox"/> 他の品目と別日に 取り扱う	1. 揚げる	3	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 該当なし	<input type="checkbox"/> 40L(I型) <input type="checkbox"/> 80L(II型) <input type="checkbox"/> 200L(III型)
		2. 盛り付ける		<input type="checkbox"/>			
		3. ケチャップをかける		<input type="checkbox"/>			
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
3	焼き鳥井 <input checked="" type="checkbox"/> 他の品目と別日に 取り扱う	1. 焼く	3	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 該当なし	<input type="checkbox"/> 40L(I型) <input type="checkbox"/> 80L(II型) <input type="checkbox"/> 200L(III型)
		2. タシをかける		<input type="checkbox"/>			
		3. 炊飯済米飯の保温		<input type="checkbox"/>			
		4. 盛り付ける		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
4	たい焼き <input checked="" type="checkbox"/> 他の品目と別日に 取り扱う	1. 生地の調製	5	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 該当なし	<input type="checkbox"/> 40L(I型) <input type="checkbox"/> 80L(II型) <input type="checkbox"/> 200L(III型)
		2. 既製の餡を入れる		<input type="checkbox"/>			
		3. 焼成		<input type="checkbox"/>			
		4. 保温する		<input type="checkbox"/>			
		5. 袋に入れる		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
1日の品目数		1 品目	1日の最大工程数			必要水量	L ( 型)