

露店営業設備の概要

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ことがあります。

また、申告内容で衛生状態が確保できていない場合は、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	設備保管場所
	一次加工所

取扱品目 原則直前加熱品	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 *①と②を同時に取り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）
業態	組立式 ・ 車付屋台 ・ その他（ ）
手洗い設備	流水受水槽式設備 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	流水受水槽式設備（ 1槽 ・ 2槽以上 ） 材質等（ ）、 消毒方法（ ） <input type="checkbox"/> 手洗い設備と兼用
給水設備	L 容器 個
排水設備	ポリタンク ・ その他（ ）
食品保管設備	プラスチック製食品保管箱 ・ その他（ ） 米飯を扱う場合 炊飯器・その他（ ） 保管温度 ℃
食器器具保管設備	プラスチック製食器器具保管箱 ・ その他（ ）
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（ ）
清掃用具	ほうき・ちりとり・その他（ ）
作業着・帽子	専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他（ ）
屋根・側壁	テント張り ・ 板張り ・ 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		業種
所在地		
営業者氏名		

※許可証の写しを添付すること。