（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  所在地 | | | 自動車保管場所 | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 一次加工所 | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 営業車の概要 | | | 自動車登録番号 | | | | | | | | | （ |  | | | | | | | | ） | | | 車台番号 | | | | | | （ |  | | | | ） | |
| 車種 | | | （ | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ） | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| （ | | 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 | | | | （ | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ） | |
| 給　水　量 | | |  | | | | | | | | L | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| （ |  | 型） | 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 |  | | ℃ | |
| 食器器具  保管設備 | | | 材質等 | | | | | | （ | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ） | |
| 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 | | | （ |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ） | |
| 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 | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 業種 | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| 所在地 | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 営業者氏名 | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

※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 | | | （ |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ） |
| 〔(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  □80L  ( )  □200L  ( ) | | □40L(Ⅰ型)  □80L(Ⅱ型)  □200L(Ⅲ型) | | |
| 2. |  | | | | □ | | |
| 3. |  | | | | □ | | |
| 4. |  | | | | □ | | |
| 5. |  | | | | □ | | |
| 6. |  | | | | □ | | |
| 7. |  | | | | □ | | |
| 2 |  | | | | 1. |  | | | |  | | | □ | | |  | | | □該当なし  □80L  ( )  □200L  ( ) | | □40L(Ⅰ型)  □80L(Ⅱ型)  □200L(Ⅲ型) | | |
| 2. |  | | | | □ | | |
| 3. |  | | | | □ | | |
| 4. |  | | | | □ | | |
| □ | 他の品目と別日に取り扱う | | | 5. |  | | | | □ | | |
|  | 6. |  | | | | □ | | |
| 7. |  | | | | □ | | |
| 3 |  | | | | 1. |  | | | |  | | | □ | | |  | | | □該当なし  □80L  ( )  □200L  ( ) | | □40L(Ⅰ型)  □80L(Ⅱ型)  □200L(Ⅲ型) | | |
| 2. |  | | | | □ | | |
| 3. |  | | | | □ | | |
| 4. |  | | | | □ | | |
| □ | 他の品目と別日に取り扱う | | | 5. |  | | | | □ | | |
|  | 6. |  | | | | □ | | |
| 7. |  | | | | □ | | |
| 4 |  | | | | 1. |  | | | |  | | | □ | | |  | | | □該当なし  □80L  ( )  □200L  ( ) | | □40L(Ⅰ型)  □80L(Ⅱ型)  □200L(Ⅲ型) | | |
| 2. |  | | | | □ | | |
| 3. |  | | | | □ | | |
| 4. |  | | | | □ | | |
| □ | 他の品目と別日に取り扱う | | | 5. |  | | | | □ | | |
|  | 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、鱗取 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 |