（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 （　　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　　℃
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 所在地 営業者氏名	業種	

※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

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

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） 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	（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