

(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	自 動 車 保 管 場 所
所 在 地	一 次 加 工 所

営業車の概要	自動車登録番号（ ）、車台番号（ ）、 車種（ ）	保健所 確認欄
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	業種	
所在地		
営業者氏名		

※許可証の写しを添付すること。

取扱品目

取扱品目	()
	〔(i) 1 品目未済リスト *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	☐ 40L (I 型)
		2.		☐		☐ 80L ()	☐ 80L (II 型)
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L ()
		7.		☐			
2	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L (I 型)
		2.		☐		☐ 80L ()	☐ 80L (II 型)
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L ()
		7.		☐			
3	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L (I 型)
		2.		☐		☐ 80L ()	☐ 80L (II 型)
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L ()
		7.		☐			
4	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L (I 型)
		2.		☐		☐ 80L ()	☐ 80L (II 型)
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L ()
		7.		☐			
1 日の品目数		品目	1 日の最大工程数			必要水量	L (型)

(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られる場合、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(飲食器及び割ぼう具を除く)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