

(様式第1号の2)

自動車営業設備の概要（食肉処理業）

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

		保健所 確認欄
食肉処理業	処理する鳥獣の種類（ ）、計画処理頭数（ 頭/日）	
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 ） 材質等（ ）、消毒方法（ ）	
給水量	☐ L ☐ 60℃以上温湯 ☐ 83℃以上熱湯 ☐ 温度計（生体又はとたいを処理する場合） 給湯設備（電気湯沸器・その他 ）	
廃水貯留設備	蓋付きポリタンク L ・ その他（ L ）	
製品用冷蔵設備	冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ☐ 温度計（必須）	
不可食部分保管容器	蓋付きポリバケツ ・ その他	
廃棄物容器	蓋付きポリバケツ ・ その他	
血液加工用設備	原材料用：冷蔵庫・冷凍庫 ☐ 温度計（必須） 原材料貯留槽・分離機・運搬用具用洗浄槽 ☐ 原材料となる血液を運搬しない	
作業着・帽子	専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他（ ）	
清掃用具	（ ）	