

様式第1号

自動車による食品営業設備の概要

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	自動車保管場所
	一次加工所

取扱品目	飲食店営業型 ③はⅢ型のみ I型II型は原則加熱品	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 <input type="checkbox"/> アイスクリーム類 <input type="checkbox"/> ④ ①に付帯的な非包装魚介類販売 * I型で①と②、②と④を同時に取扱うことはできません。 I型II型で④は、非加熱品と同時に取扱えません。
		②加熱品組合せ・米飯（ <input type="checkbox"/> 1品目 <input type="checkbox"/> 複数品目） <input type="checkbox"/> 米飯の加工調理 *米飯の加工調理はII型III型のみ。
		③複数工程の調理（ ） <input type="checkbox"/> 切身魚・生食用魚介類の調製 <input type="checkbox"/> 生野菜、果物、生クリームを使うメニュー
	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（ ）、車種（ ）	
手洗い設備	流水受槽式設備 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	流水受槽式設備（ 1槽・2槽以上） <input type="checkbox"/> 手洗い設備と兼用 材質等（ ）、消毒方法（ ）	
給水量 飲食店営業（ 型）	L 給湯設備 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 大量の水を要する営業は行わない。 <input type="checkbox"/> 簡易な営業に限る。 下処理（有・無） 一次加工（有・無）	
給水量 食肉処理業	L 給湯設備（電気湯沸器・その他 ）	
排水設備	ポリタンク・その他（ ）	
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（ ）	
廃棄物容器	ふた付きポリバケツ・その他（ ）	
作業着・帽子	専用の作業着・帽子・マスク・その他（ ）	
食器	使い捨て食器・再使用食器・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		
所在地		
営業者氏名		

※許可証の写しを添付すること。