別記様式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。 |
| 許可情報※行政記入欄 | 許可年月日 |  |
| 許可番号 |  |
| 営業者氏名 |  |
| 営業者住所 |  |
| 基地施設所在地 | 自動車保管場所 |  |
| 仕込み場所 | * 本許可申請の車内で行う

□　下記の営業所で行う |
| 営業者氏名　□　同上　□　別名義〔　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　〕営業所所在地　 |
|  |
| 営業車の概要 | 自動車登録番号　　（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）車台番号 （　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 手洗い設備 | 流水受槽式設備の材質（　ステンレス　・　合成樹脂製　・　その他： 　　　　　　　　　　　　　　　　　）水栓　（　踏込式　・　レバー式　・　センサー式　・　ボタン式　・　その他：　　　　　　　　　　　　　　） |
| 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

（約４０Lのタンク容量かつ、衛生上支障がない（器具及び食品の洗浄がない）のみ兼用可能）  |
| 給　水・廃　水貯　水　設　備 | 給水　　 　　　　　L　 （ 給湯設備　：　有　□　無　□　） |
| 廃水　　 　　　　　L |
| 食器・器具類保管設備 | 材質等（　合成樹脂製　・　その他:　 　　　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 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（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

別記様式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のみから　４つまで ⇒ １品目、５つ ⇒ ２品目**　□ (ⅰ)- a 　□ (ⅰ)- b　　□ (ⅰ)- c　　□ (ⅰ)-d　　□ (ⅰ)- e　　□ (ⅰ)- f |
| □ 附帯的な非包装魚介類販売\*給水容量４０Lの場合は、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。** |
| \*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 |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| 2 | □他の品目　と別日に　取り扱う | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| 3 | □他の品目　と別日に　取り扱う | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| 4 | □他の品目　と別日に　取り扱う | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| １日の品目数 |  　　　　品目 | １日の最大工程数 |  | 必要水量 | **L** |
| 取扱品目（続き） |
| \*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 |
| 5 | □他の品目　と別日に　取り扱う | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| 6 | □他の品目　と別日に　取り扱う | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| 7 | □他の品目　と別日に　取り扱う | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| 8 | □他の品目　と別日に　取り扱う | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| 9 | □他の品目　と別日に　取り扱う | 1. |  | □ |  | □該当なし | □40L |
| 2. | □ |  |
| 3. | □ | □80L | □80L |
| 4. | □ | ( ) |
| 5. | □ | □200L | □200L |
| 6. | □ | ( ) |
| 7. | □ |  |
| １日の品目数 |  　　　　品目 | １日の最大工程数 |  | 必要水量 | **L** |

別記様式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のみから　４つまで ⇒ １品目、５つ ⇒ ２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（氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつをかけて提供するものに限る）　 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200L | 品目数・工程数に関わらず該当する工程がある場合は80L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 |