

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場合があります。  
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   | 自 動 車 保 管 場 所 |
| 所 在 地     | 下処理をする施設      |

|                    |                                                                                                  |            |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 営業車の概要             | 自動車登録番号（ ）車台番号（ ）<br>車種（ ）                                                                       | 保健所<br>確認欄 |
| 手 洗 い 設 備          | 流水受槽式設備 材質等（ ）、<br>手指再汚染防止構造の水栓<br>（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 ）<br><input type="checkbox"/> 手洗い設備と兼用 ※40L 許可で器具の洗浄を行わない場合に兼用可能<br>材質等（ ） |            |
| 給 水 量              | L<br>給湯設備 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>                                  |            |
| 廃水貯留設備             | ポリタンク L ・<br>その他（ L ）                                                                            |            |
| 食品保管設備             | 材質等（ ）<br>米飯を扱う場合 電気炊飯器・その他（ ）保管温度 ℃                                                             |            |
| 食 器 器 具<br>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（ ）<br><input type="checkbox"/> 温度計（必須）                                      |            |
| 廃 棄 物 容 器          | 蓋付きポリバケツ ・<br>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            | （ ）                                                                                              |            |

下処理又は材料供給等確認書

|        |                                                             |     |
|--------|-------------------------------------------------------------|-----|
| 私は下記施設 | <div>の調理場において原材料の下処理を行い<br/>から材料を供給し<br/>で機器・器具の洗浄を行い</div> | ます。 |
| 屋号     | 業種                                                          |     |
| 所在地    |                                                             |     |
| 営業者氏名  |                                                             |     |

(参考様式2)

取扱品目

|      |                                                                                                                                                                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 取扱品目 | ( )                                                                                                                                                               |
|      | [( i ) 1 品目未満リスト *別紙参照]<br>※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<br>□ ( i )- a   □ ( i )- b   □ ( i )- c   □ ( i )- d   □ ( i )- e   □ ( i )- f |

【品目の詳細】太枠内に漏れなく記入してください。(200L 許可は、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<br>目       | 品目名                   | 調理の手順 | 手順数<br>(A) | 工程<br>非該当<br>(B)         | 工程数<br>(A-B) | リスク<br>リスト                           | 必要水量                          |
| 1            |                       | 1.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 該当なし        | <input type="checkbox"/> 40L  |
|              |                       | 2.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 80L<br>( )  | <input type="checkbox"/> 80L  |
|              |                       | 3.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 4.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 5.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 6.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 7.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 200L<br>( ) | <input type="checkbox"/> 200L |
| 2            | □他の品目<br>と別日に<br>取り扱う | 1.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 該当なし        | <input type="checkbox"/> 40L  |
|              |                       | 2.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 80L<br>( )  | <input type="checkbox"/> 80L  |
|              |                       | 3.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 4.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 5.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 6.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 7.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 200L<br>( ) | <input type="checkbox"/> 200L |
| 3            | □他の品目<br>と別日に<br>取り扱う | 1.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 該当なし        | <input type="checkbox"/> 40L  |
|              |                       | 2.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 80L<br>( )  | <input type="checkbox"/> 80L  |
|              |                       | 3.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 4.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 5.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 6.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 7.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 200L<br>( ) | <input type="checkbox"/> 200L |
| 4            | □他の品目<br>と別日に<br>取り扱う | 1.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 該当なし        | <input type="checkbox"/> 40L  |
|              |                       | 2.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 80L<br>( )  | <input type="checkbox"/> 80L  |
|              |                       | 3.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 4.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 5.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 6.    |            | <input type="checkbox"/> |              |                                      |                               |
|              |                       | 7.    |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 200L<br>( ) | <input type="checkbox"/> 200L |
| 1 日の品目数      |                       | 品目    | 1 日の最大工程数  |                          |              | 必要水量                                 | L                             |

(参考様式3)

| (i) 1品目未満リスト                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>※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</p> <p>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</p> <p>b. かき氷</p> <p>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）</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>f. 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品</p> |

| (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<br>該当する工程がある場合は 200L                                                                                                                                                         | 品目数・工程数に関わらず<br>該当する工程がある場合は 80L 以上                                                                                      |
| <p>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）</p> <p>b. 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける</p> <p>c. 調味料(塩、砂糖、ソース等)又は粉類をかける</p> <p>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</p> <p>e. 加熱調理する生地又は衣の調製を行う</p> <p>f. お湯を注ぐ</p> <p>g. 食品を加温する(湯煎・調製済食品の温め直し)</p> <p>h. 具材を入れる</p> <p>i. 開封する</p> <p>j. 器具に食品を投入する</p> <p>k. 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する</p> <p>l. 加熱した食品の粗熱を取る</p> | <p>a. 通常の食器(ワンウェイ以外の食器)を使用する</p> <p>b. 食品を洗浄する・洗米する</p> <p>c. 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むき</p> <p>d. 加熱前の食肉をカット、加工成形する</p> <p>e. 食品の水さらし、水冷する</p> <p>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</p> | <p>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</p> <p>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</p> <p>c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する</p> |