

記載例

(様式第1号の1 表面)

別紙

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	〇〇〇〇
営 業 者 住 所	〇〇市〇〇町〇丁目〇-〇 〇〇マンション〇号室
基 地 施 設	自動車保管場所 徳島市〇〇町1丁目2-3
所 在 地	一 次 加 工 所 徳島市〇〇町4丁目5-6

営業車の概要	自動車登録番号 (徳島〇〇〇あ〇〇〇〇) 車台番号 (〇〇〇〇-〇〇〇〇〇) 車種 (〇〇〇〇)	保健所 確認欄
手 洗 い 設 備	流水受槽式設備 材質等 (ステンレス)、 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 ※40L 許可で器具の洗浄を行わない場合に兼用可能 材質等 (ステンレス)	
給 水 量	40 L 給湯設備 有 ☐ 無 ☒	
廃水貯留設備	ポリタンク 40 L・ その他 (L)	
食品保管設備	材質等 (プラスチック製食器器具保管箱) 米飯を扱う場合 電気炊飯器 その他 () 保管温度 65 ℃	
食 器 器 具 保 管 設 備	材質等 (プラスチック製食器器具保管箱)	
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	(ほうき、ちりとり)	

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	}	ます。	
				から材料を供給し
				で機器・器具の洗浄を行い
屋号	△△△	業種	飲食店営業	
所在地	徳島市〇〇町4丁目5-6			
営業者氏名	〇〇〇〇			

※許可証の写しを添付すること。

取扱品目

取扱品目	(フライドポテト、鶏唐揚げ、カレーライス、たこ焼き、かき氷、生ビール)
	[(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 のうち 4 つまで ⇒ 1品目 ☒ (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	フライドポテト	1. 揚げる	3	☐		☐ 該当なし	☐ 40L
		2. 塩をかける		☐		☐ 80L	☐ 80L
		3. 盛り付ける		☐		()	
		4.		☐		☐ 200L	
		5.		☐		()	☐ 200L
		6.		☐			
		7.		☐			
2	鶏唐揚げ ☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	1. 揚げる	2	☐		☐ 該当なし	☐ 40L
		2. 盛り付ける		☐		☐ 80L	☐ 80L
		3.		☐		()	
		4.		☐		☐ 200L	
		5.		☐		()	☐ 200L
		6.		☐			
		7.		☐			
3	カレーライス ☒ 他の品目 と別日に 取り扱う	1. ご飯を保温する	5	☐		☐ 該当なし	☐ 40L
		2. 具材を鍋に投入		☐		☐ 80L	☐ 80L
		3. 炒める		☐		()	
		4. 同じ鍋で煮込む		☐		☐ 200L	
		5. 盛り付ける		☐		()	☐ 200L
		6.		☐			
		7.		☐			
4	たこ焼き ☒ 他の品目 と別日に 取り扱う	1. 生地の調製	6	☐		☐ 該当なし	☐ 40L
		2. 具材を入れる		☐		☐ 80L	☐ 80L
		3. 焼成		☐		()	
		4. 盛り付ける		☐		☐ 200L	
		5. トッピング		☐		()	☐ 200L
		6. 調味料をかける		☐			
		7.		☐			
1日の品目数	品目	1日の最大工程数		必要水量	L		