

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。

営 業 者 氏 名	京都 太郎
営 業 者 住 所	京都府宇治市〇〇10-1
基 地 施 設	自動車保管場所 京都府城陽市△△△の1
所 在 地	一 次 加 工 所 京都府久御山町□□1番地

営業車の概要	自動車登録番号 (京都府 あ 〇〇〇 〇〇〇) 車台番号 () 車種 (××××)	保健所 確認欄
手 洗 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)	※保健所において左記内容を確認のうえ、 ✓をつけます。
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 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	80 L 給湯設備 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>	
廃水貯留設備	ポリタンク 80 L・ その他 (L)	
食品保管設備	材質等 (フラスチックコンテナ) 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 (フラスチックコンテナ)	
冷 蔵 設 備	冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ その他 () <input checked="" type="checkbox"/> 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	(モップ 、バケツ 、洗剤)	

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 から材料を供給し で機器・器具の洗浄を行い	ます。
屋号	焼き鳥 はなこ	業種 飲食店営業
所在地	京都府久御山町□□1番地	
営業者氏名	京都 太郎	

取扱品目

取扱品目	(唐揚げ、かき氷)
	〔(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 <input type="checkbox"/> (i) - a <input checked="" type="checkbox"/> (i) - b <input type="checkbox"/> (i) - c <input type="checkbox"/> (i) - d <input type="checkbox"/> (i) - e <input type="checkbox"/> (i) - f

【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	唐揚げ	1. 唐揚げ粉をつける	3	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 該当なし ※保健所において左記内容を確認のうえ、 ✓をつけます。	<input type="checkbox"/> 40L <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L
		2. あげる		<input type="checkbox"/>			
		3. 盛り付ける(容器に最終製品をのせる)		<input type="checkbox"/>			
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
2	かき氷 <input type="checkbox"/> 他の品目と別日に 取り扱う	1. 市販の氷を削る	3	<input type="checkbox"/>		なし))))))) ✓をつけます。	<input type="checkbox"/> 40L <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L
		2. 盛り付ける(容器に最終製品にのせる)		<input type="checkbox"/>			
		3. 市販の氷シロップをかける		<input type="checkbox"/>			
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
3	<input type="checkbox"/> 他の品目と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		なし))))))) ✓をつけます。	<input type="checkbox"/> 40L <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L
		2.		<input type="checkbox"/>			
		3.		<input type="checkbox"/>			
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
4	<input type="checkbox"/> 他の品目と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> 80L () <input type="checkbox"/> 200L ()	<input type="checkbox"/> 40L <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L
		2.		<input type="checkbox"/>			
		3.		<input type="checkbox"/>			
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
1 日の品目数		1 品目	1 日の最大工程数			必要水量	L

第 26 号様式 (裏面 (別紙))

(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 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
<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>