京都市（別添様式　表面）

|  |
| --- |
| 　　年　　月　　日 |
|  |
| 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。 |
| 営業所の名称、屋号又は商号 |  |
| 営業者氏名 |  |
| 自動車保管場所 |  |
|  |
| 営業車の概要 | 自動車登録番号（　　　　　　　　　　）車台番号（　　　　　　　　　　）車種（　　　　　　　　　　　　　　　） | 保健所確認欄 |
|  |
| 手洗い設備 | 流水受槽式設備　材質等（　　　　　　　　　　　　　　）、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のみ兼用可能）材質等（　　　　　　　　　　　　　） |  |
| 給　水　量 | 　　　　　Ｌ　給湯設備　有□　無□ |  |
| 廃水貯留設備 | ポリタンク　　　　　　　Ｌ・　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　Ｌ　　） |  |
| 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（　　　　　　　　　）□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 | （　　　　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |
| 仕込み施設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仕込み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　　　　　　　　　　　　　　　　業種 |
| 所在地　　　 |
| 営業者氏名　 |

京都市（別添様式　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】漏れなく記入してください。（２００Ｌ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 |  | 1. |  | □ |  |  | □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. |  | □ |  |  | □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. |  | □ |  |  | □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. |  | □ |  |  | □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** |

京都市（別添様式　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のうち４つまで⇒１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　 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、殻むきを行う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 |