

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		

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.		☐		80L () 200L ()	☐ 40L
		2.		☐			☐ 80L
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L
		7.		☐			
2	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		80L () 200L ()	☐ 40L
		2.		☐			☐ 80L
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L
		7.		☐			
3	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		80L () 200L ()	☐ 40L
		2.		☐			☐ 80L
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L
		7.		☐			
4	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		80L () 200L ()	☐ 40L
		2.		☐			☐ 80L
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L
		7.		☐			
1 日の品目数		品目	1 日の最大工程数			必要水量	L

(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（飲食器及び割ぼう具を除く。）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

