

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	〇〇〇〇
営業者氏名	京都 太郎
自動車保管場所	京都市〇〇区〇〇町〇〇-〇〇

営業車の概要	自動車登録番号（京都△△△ □□ □□）車台番号（〇〇 △△△ □□ □□） 車種（※車種名 記載）	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）	※保健所において左記内容を確認のうえ、 ✓を付けます。
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のみ兼用可能） 材質等（ステンレス）	
給水量	80 L 給湯設備 有□ 無 ✓	
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（ プラスチック ） 米飯を扱う場合 電気炊飯器 ・その他（ ）保管温度 73 ℃	
食器器具保管設備	材質等（ プラスチック ）	
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	（ スポンジ、洗剤、ほうき、ちりとり ）	

仕込み施設又は材料供給等確認書

私は下記施設	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 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 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-top: 5px;"> で機器・器具の洗浄を行い </div> </div>	ます。
屋号	〇〇〇〇	業種 飲食店営業
所在地	京都市〇〇区〇〇町〇〇-〇〇	
営業者氏名	京都 太郎	

仕込み等を行う施設がある場合は、該当する項目を囲み、施設情報を記載してください。

取扱品目

1品目未満リストに掲載されている食品を取り扱う場合は、該当する項目に✓を付けてください。

(**飲料品、唐揚げ、カレー**)

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	2-4 唐揚げ	1. 唐揚げ粉を付ける	3	<input type="checkbox"/>		80L ()	<input type="checkbox"/> 40L
		2. 揚げる		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 80L
		3. 盛り付ける (容器に最終提供品をのせる)		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 200L ()
		4.		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 200L ()
2	22-2 カレー <input type="checkbox"/> 他の品目と別日に取り扱う	1. 炊飯	4	<input type="checkbox"/>		80L ()	<input type="checkbox"/> 40L
		2. 炒める		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 80L
		3. 煮込む		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 200L ()
		4. 盛り付ける (容器上で食品を組み合わせる)		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 200L ()
		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"/>		80L ()	<input type="checkbox"/> 40L
		2.		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 80L
		3.		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 200L ()
		4.		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 200L ()
		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"/>		80L ()	<input type="checkbox"/> 40L
		2.		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 80L
		3.		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 200L ()
		4.		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 200L ()
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
1日の品目数		2 品目	1日の最大工程数			必要水量	L

「品目別許可水量例」に掲載されている場合は、該当する番号も記入してください。

該当する場合に✓を付けてください。

(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、殻むきを行う</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>