

別記様式 1 （表面）

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。

許可情報		許可年月日			
※行政記入欄		許可番号			
営業者氏名		食品 太郎(法人の場合は法人名、代表者肩書、代表者氏名)			
営業者住所		お住まいのご住所(法人の場合は登記されている本社所在地)			
基地施設所在地	自動車保管場所	営業車の保管場所の所在地			
	仕込み場所	☐ 本許可申請の車内で行う ☐ 下記の営業所で行う			
		←該当するものに☑ 別の場所で仕込む場合は↓を記入			
		営業者氏名 ☐ 同上 ☐ 別名義〔 〕			
		営業所所在地			

営業車の概要	自動車登録番号 (	自動車検査証	
	車台番号 (	自動車登録番号又は車両番号	
手洗い設備	流水受槽式設備の材質(ステンレス・合成樹脂製一式・ホ)	奈良 1 2 3 へ 4 9 4 9	
		車 台 番 号	
洗浄設備	)	A B 1 0 0 - 6 5 4 3 2 1	
		型 式	
給水・廃水貯水設備	給排水設備	U A - A B 1 0 0	
		原 動 機	
食器・器具類保管設備	食器・器具類保管設備	有 ☐ 無 ☐)	
冷蔵設備	冷蔵設備	() ☐ 温度計(必須)	
廃棄物容器	蓋付きポリバケツ・その他(		

取扱品目

取扱品目	(取り扱うメニューすべて記入してください (例)カレー、唐揚げ、かき氷、アイスコーヒー)	
	[(i)1品目未満リスト *別紙参照]	
	※リスト外の品目1品目未満のみから4品目まで記入してください	
	↓ 取り扱うメニューの中で、別紙の「(i)1品目未満リスト」のメニューが含まれる場合、該当するものに☑を入れてください。 ☐ (i)- a ☒ (i)- b ☐ (i)- c ☐ (i)- d ☐ (i)- e ☐ (i)- f	
☐ 附帯的な非包装魚介類販売 *給水容量40L の場合は、非包装魚介類を販売する日に他の品目(i)を含む)の取扱はできません		

【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	カレー	1.無洗米を炊く	3	取扱メニューのうち、 「1 品目未満リスト」に該当すると ☑を入れたものの <u>以外の</u> 品目名と車内で行う調理手順を 記入してください。			
		2.ルーを温める					
		3.提供容器に盛り付け					
		4.					
		5.					
		6.					
		7.					
				☐			
2	唐揚げ	1.バター液を作る	4	☐		☐ 該当なし	☐ 40L
	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	2.肉に衣をつける		☐			
		3.揚げる		☐		☐ 80L	☐ 80L
		4.提供容器に盛り付け		☐		()	
		5.		☐		☐ 200L	
		6.		☐		()	☐ 200L
		7.		☐			
				☐			
3	アイス コーヒー	1.コーヒーを抽出する	3	☐		☐ 該当なし	☐ 40L
	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	2.コップに注ぐ		☐			
		3.氷を入れる		☐		☐ 80L	☐ 80L
		4.		☐		()	
		5.		☐		☐ 200L	
		6.		☐		()	☐ 200L
		7.		☐			
				☐			
4	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L
		2.		☐			
		3.		☐		☐ 80L	☐ 80L
		4.		☐		()	
		5.		☐		☐ 200L	
		6.		☐		()	☐ 200L
		7.		☐			
				☐			
1日の品目数		品目	1日の最大工程数			必要水量	L

別記様式 1 (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のみから 4つまで ⇒ 1品目、5つ ⇒ 2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(冰雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつをかけて提供するものに限る) 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 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