

自動車営業設備の概要

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	吹田 太郎	法人の場合は、名称及び代表者名主たる事業所の所在地
営業者住所	大阪府〇〇市A丁目B-C	
基地施設	自動車保管場所	大阪府〇〇市A丁目B-C
所在地	一次加工所	大阪府〇〇市D丁目E-F

取扱品目	飲食店営業 II型	①簡易な調理 (焼き鳥、唐揚げ、おでん) <input type="checkbox"/> 1品目 <input checked="" type="checkbox"/> 複数品目 <input checked="" type="checkbox"/> 飲料の調製 <input type="checkbox"/> かき氷 <input type="checkbox"/> アイスクリーム類 <input type="checkbox"/> ④ ①に付帯的な非包装魚介類販売 * I型で①と②、②と④を同時に取扱うことはできません。 I型II型で④は、非加熱品と同時に取扱えません。
	③はIII型のみ	②加熱品組合せ・米飯 (焼き飯、牛丼) <input type="checkbox"/> 1品目 <input checked="" type="checkbox"/> 複数品目 <input checked="" type="checkbox"/> 米飯の加工調理 *米飯の加工調理はII型III型のみ。
	I型II型は原則加熱品	③複数工程の調理 () <input type="checkbox"/> 切身魚・生食用魚介類の調製 <input type="checkbox"/> 生野菜、果物、生クリームを使うメニュー
営業車の概要	自動車登録番号 (大阪305 あ - 1234)、車種 (〇〇車 パン)	
手洗い設備	流水受槽式設備 材質等 (ステンレス) 水栓 (踏込式 ・ コック式 ・ レバー式) 消毒方法 (アルコールスプレー) <input type="checkbox"/> 手指再汚染防止構造の水栓	
洗浄設備	流水受槽式設備 (1槽 ・ 2槽以上) <input type="checkbox"/> 手洗い設備と兼用 材質等 (ステンレス)、消毒方法 (アルコールスプレー)	
給水量	80 L 給湯設備 有 <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/>	
飲食店営業 (II型)	<input checked="" type="checkbox"/> 大量の水を要する営業は行わない。 <input type="checkbox"/> 簡易な営業に限る。 下処理 (有・無) 一次加工 (有・無)	
排水設備	ポリタンク ・ その他 ()	
食品保管設備	材質等 (プラスチック製保管箱) 米飯を扱う場合 電気炊飯器 ・ その他 () 保管温度 65 °C	
食器器具保管設備	材質等 (プラスチック製保管箱)	
冷蔵設備	冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ その他 ()	
廃棄物容器	ふた付きポリバケツ ・ その他 ()	
作業着・帽子	専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他 ()	
食器	使い捨て食器 ・ 再使用食器 ・ その他 ()	

一次加工又は材料供給確認書

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ます。 } どちらかを囲む

から材料を供給し

屋号 吹田商店 業種 飲食店営業

所在地 大阪府〇〇市D丁目E-F 営業許可施設の場合は、許可証に記載のとおり記入

営業者氏名 吹田 三郎

※許可証の写しを添付すること。