

(様式第 1 号)

露店営業設備の概要

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ていない場合は、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		
営 業 者 住 所		
基地施設	設備保管場所	
所在地	一次加工所	

取 扱 品 目 原則直前加熱品	①簡易な調理（ □1 品目 □複数品目 □飲料の調製 □かき氷 *①と②を同時に取り扱うことはできません。
	②加熱品組合せ・米飯（ □1 品目 ）
業 態	組立式 ・ 車付屋台 ・ その他（ ）
手 洗 い 設 備	流水受水槽式設備 材質等（ ）、消毒方法（ ）
洗 浄 設 備	流水受水槽式設備 材質等（ ）、 消毒方法（ ） □手洗い設備と兼用
給 水 設 備	L 容器 個
排 水 設 備	ポリタンク ・ その他（ ）
食 品 保 管 設 備	プラスチック製食品保管箱 ・ その他（ ） 米飯を扱う場合 炊飯器・その他（ ） 保管温度 ℃
食器器具保管設備	プラスチック製食器器具保管箱 ・ その他（ ）
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（ ）
屋 根 ・ 側 壁	テント張り ・ 板張り ・ 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 から材料を供給し	ます。
屋号	業種	
所在地		
営業者氏名		

※許可証の写しを添付すること。