

(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	吹田 次郎	
営業者住所	大阪府〇〇市 A 丁目 B-C	
基地施設 所在地	設備保管場所	大阪府〇〇市 A 丁目 B-C
	一次加工所	大阪府〇〇市 D 丁目 E-F

法人の場合は、名称及び代表者名主たる事業所の所在地

取扱品目 原則直前加熱品	① 簡易な調理 ( ラーメン、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 checked="" type="checkbox"/> かき氷 *①と②を同時に取り扱うことはできません。
業態	② 加熱品組合せ・米飯 ( 牛丼、カレーライス <input checked="" type="checkbox"/> 1品目 ) <input checked="" type="checkbox"/> 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 ( ステンレス )、 水栓 ( 踏込式 ・ <input checked="" type="checkbox"/> コック式 ) 消毒方法 ( アルコールスプレー ) <input checked="" type="checkbox"/> 手指再汚染防止構造の水栓
洗浄設備	流水受水槽式設備 ( <input checked="" type="checkbox"/> 1槽 ・ 2槽以上 ) 材質等 ( ステンレス )、 消毒方法 ( アルコールスプレー ) <input checked="" type="checkbox"/> 手洗い設備と兼用
給水設備	20 L 容器 2 個
排水設備	<input checked="" type="checkbox"/> ポリタンク ・ その他 ( )
食品保管設備	<input checked="" type="checkbox"/> プラスチック製食品保管箱 ・ その他 ( ) 米飯を扱う場合 <input checked="" type="checkbox"/> 炊飯器 ・ その他 ( ) 保管温度 65 ℃
食器器具保管設備	<input checked="" type="checkbox"/> プラスチック製食器器具保管箱 ・ その他 ( )
冷蔵設備	冷蔵庫 ・ <input checked="" type="checkbox"/> クーラーボックス ・ その他 ( )
廃棄物容器	<input checked="" type="checkbox"/> ふた付きポリバケツ ・ その他 ( )
作業着・帽子	<input checked="" type="checkbox"/> 専用の作業着 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 帽子 ・ <input checked="" type="checkbox"/> マスク ・ その他 ( )
屋根・側壁	<input checked="" type="checkbox"/> 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	{ <input checked="" type="checkbox"/> 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 }	どちらかを囲む	
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。