

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。

営 業 者 氏 名	和歌山 太郎	
施 設 の 名 称、屋 号 又 は 商 号	きいちゃんカー	
基 地 施 設	自動車保管場所	和歌山市〇〇1－2
所 在 地	一 次 加 工 所	和歌山市〇〇3－4

営業車の概要	自動車登録番号（和歌山〇〇あ〇〇〇〇）車台番号（〇〇〇〇－〇〇〇〇〇） 車種（ 〇〇〇〇〇 ）	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 ）	
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 ※貯水設備40Lで器具の洗浄を行わない場合に兼用可能 材質等（ ステンレス ）	
給 水 量	40 L 給湯設備 有 ☐ 無 ☒	
廃水貯留設備	ポリタンク 40 L・ その他（ L ）	
食品保管設備	材質等（ プラスチック製食品保管箱 ） 米飯を扱う場合 電気炊飯器 その他（ ）保管温度 65℃	
食 器 器 具 保 管 設 備	材質等（ プラスチック製食器器具保管箱 ）	
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	（ ほうき、ちりとり ）	

一次加工又は材料供給等確認書

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 で機器・器具の洗浄を行い	ます。
営業所名称	きいちゃんカフェ	業種 飲食店営業
所在地	和歌山市〇〇3－4	
営業者氏名	和歌山 太郎	

取扱品目

取扱品目	(フライドポテト、チキンナゲット、焼き鳥丼、たい焼き、かき氷、ジュース)
	[(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】太枠内に漏れなく記入してください。(200L 設置の場合は、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	フライド ポテト	1. 揚げる	3	☐		☐ 該当なし	☐ 40L
		2. 塩 or シーズニングをかける		☐		☐ 80L ()	☐ 80L
		3. 盛り付ける		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐		☐ 200L ()	☐ 200L
2	チキンナ ゲット	1. 揚げる	3	☐		☐ 該当なし	☐ 40L
	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	2. 盛り付ける		☐		☐ 80L ()	☐ 80L
		3. ケチャップをかける		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐		☐ 200L ()	☐ 200L
3	焼き鳥丼	1. 焼く	4	☐		☐ 該当なし	☐ 40L
	☒ 他の品目 と別日に 取り扱う	2. タレをかける		☐		☐ 80L ()	☐ 80L
		3. 炊飯済み米飯の保温		☐			
		4. 盛り付ける		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐		☐ 200L ()	☐ 200L
4	たい焼き	1. 生地調整	5	☐		☐ 該当なし	☐ 40L
	☒ 他の品目 と別日に 取り扱う	2. 既製の餡を入れる		☐		☐ 80L ()	☐ 80L
		3. 焼成		☐			
		4. 保温する		☐			
		5. 袋に入れる		☐			
		6.		☐			
		7.		☐		☐ 200L ()	☐ 200L
1 日の品目数		1 品目	1 日の最大工程数			必要水量	L