（様式第１号）

自動車営業設備の概要（飲食店営業）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 営業者氏名 | |  |
| 施設の名称、屋号又は商号 | |  |
| 基地施設  所在地 | 自動車保管場所 |  |
| 一次加工所 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 営業車の概要 | 車台番号（　　　　　　　　　　　　）、車種（　　　　　　　　　　　） |
| 自動車の型区分 | Ⅰ型（４０型）　・　Ⅱ型（８０型）　・　Ⅲ型（基本型） |
| 取扱品目 |  |
| □ 生野菜・果物、生クリーム等の使用　　□ アイスクリーム類  □ 生食用鮮魚介類の調理　　　　　　　　□ 未処理の丸魚（非包装）販売 |
| 手洗い設備 | 流水受槽式設備　材質等（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  水栓（　踏込式　・　コック式　・　　　　　　　　　　　　　　　　）  消毒方法（　　　 　　　　　　　　）　□ 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　）　□ 手洗い設備と兼用  材質等  （　　　　　　　　　）、消毒方法（　　　　　 　　　　　　　） |
| 給水量 | Ｌ　　給湯設備　□ 有　□ 無  □ 大量の水を要する営業は行わない　　□ 簡易な営業に限る  車内での下処理（　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（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  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 | 材質等（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 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（　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 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。 |
| から材料の供給を受け |
| 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。 | | |

【自動車の型区分による取扱品目に関する制限及び注意事項】

□ **Ⅰ型（４０型）**：大量の水を要さず、簡易な調理を行う営業

① １工程の簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等。飲料調製も含む。）

② ２工程程度の簡易な調理（直前加熱品同士の組み合わせ、一部米飯類**※**の取扱い等）

③ 車内での処理の伴わない簡易な鮮魚介類の加熱調理に付帯的な非包装魚介類の販売

※一部米飯類：炊飯及び市販の米飯加工品（冷凍食品、レトルト米飯、無菌包装米飯）や

一次加工所で調製した米飯加工品を単に加熱して提供することは可。

米飯に具材を加えて炒める等、**米飯類の調理加工はできない**。

・同営業時において、**①は複数品目**、**②は１品目**の取扱いが認められる。

・**①と②を同時に取り扱うことはできない**（別営業時であれば可）。

・**③とその他の調理行為等を同時に行うことはできない**（別営業時であれば可）。

・**非加熱食品**（生野菜・果物や生クリーム及び押出式アイスクリームを除くアイスクリーム類等）**は提供できない**。

・**車内での下処理及び一次加工はできない**。

・使い捨て食器を使用すること。

□ **Ⅱ型（８０型）**：大量の水を要しない調理を行う営業

① １工程の簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等。飲料調製も含む。）

②**´** ２工程程度の簡易な調理（加熱品同士の組み合わせ、米飯類の取扱い等）

③ 車内での処理の伴わない簡易な鮮魚介類の加熱調理に付帯的な非包装魚介類の販売

④ アイスクリーム類（ディッシャーを使用した小分け又はソフトクリーム）の提供

・同営業時において、**①、②´の複数品目**の取扱いが認められる。

・②**´**：加熱済み食品は、直前加熱でなくても可。また、米飯類の調理加工も可。

・③を行う場合は、同時に取り扱うものを直前加熱品のみとする。

・**④を除く非加熱食品**（生野菜・果物や生クリーム等）**は提供できない**。

・**車内での下処理及び一次加工はできない**。

・使い捨て食器を使用すること。

□ **Ⅲ型（基本型）**：大量の水を要する調理を行う営業

上記Ⅰ型Ⅱ型で可能な行為に加え、非加熱食品の提供や生食用鮮魚介類の調理提供が可能

・飲食に起因する衛生上の危害発生を防止するため、原材料の細切、鮮魚介類の内臓除去などの一次加工や下処理はあらかじめ一次加工所において行い、また、使い捨て食器を使用するよう努めること。

・車内での下処理、一次加工並びに鮮魚介類の簡易な処理（頭部の除去、３枚おろし等。鱗とりや内臓除去は含まない。）及び生食用鮮魚介類の調理を伴う販売は、車内の給水量の範囲内で衛生的に行うことができる範囲に限る。