（様式第１号）

露店営業設備の概要

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

|  |  |
| --- | --- |
| 取扱品目※ | ① 簡易な調理（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　） |
| ② 直前加熱品組合せ・米飯（　　　　　　　　　　 　　　　 　　 ） |
| 業態 | 組立式　・　車付屋台　・　その他（　　　　　　　　　　　　　） |
| 手洗い設備 | 流水受槽式設備水栓（コック式・踏込式・　　　　　　）　□ 手指再汚染防止構造材質等（　　　　　　　　　）、消毒方法（　　　　　 　　　　　） |
| 洗浄設備 | 流水受槽式設備 　　　　　　　 　 □ 手洗い設備と兼用材質等（　　　　　　　　　）、消毒方法（　　 　　　　　　　　） |
| 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（　　　　　　　　　　　　　　） |
| 屋根・側壁 | テント張り　・　板張り　・　その他（　　　　　　　　　　　　） |

【※**取扱品目に関する注意事項**】

・① 原則、調理工程が簡易なものであり、客に提供する直前に加熱すること

（飲料の調製（市販氷の添加を含む）、かき氷、わらびもちの提供は、直前加熱品でないが取扱い可）

・② 直前に加熱した食品同士の組合せ又は米飯を取り扱う際は１品目の提供に限る

　（米飯：炊飯又は市販の米飯加工品（冷凍食品、レトルト米飯、無菌包装米飯）の加熱のみ可。

現場での洗米不可。炊飯後は65℃以上で衛生的に保管すること。）

・①と②を同営業時に取り扱うことはできない

一次加工又は材料供給確認書

※許可証の写しを添付すること。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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　　　　　　　　　　　　　 |