

(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	設備保管場所	
所在地	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・) <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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

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 から材料の供給を受け }	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。