

様式9

① 年 月 日

② 和歌山県 保健所長 様

③ 営業者氏名
※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名
営業者住所
※法人にあっては、所在地

自動車を利用して行う飲食店営業に係る適用基準の確認申請書

④ 許可番号： 許可年月日：
自動車登録番号： 貯水設備の容量 L
営業所の名称： について、

「関西広域連合域内における自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針」に沿った基準に適合していることの確認を申請します。
なお、申請の前に下記チェック事項について説明を受けたことを申し添えます。

⑤ ☐ 営業に必要な給水・廃水タンク容量の判定について
☐ 工程非該当リスト
☐ 1品目未満リスト
☐ 80Lリスクリスト
☐ 200Lリスクリスト

⑥ ☐ 営業が可能な地域について

※添付書類：自動車営業設備の概要（様式1）
基地の許可証の写し（基地が許可対象施設の場合に限る。）

①申請日（申請書を保健所に持参する日）を記載してください。

②許可証に記載されている保健所を転記してください。

③許可証に記載されている氏名・住所を転記してください。

④許可証に記載されている情報を転記してください。

⑤申請前に各リスト（様式1別紙にあります）の説明を受け、確認できたらチェックしてください。

⑥申請前の説明で、営業可能地域が2府県10市であることを確認できたら、チェックしてください。
（和歌山県、和歌山市、大阪府、大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、寝屋川市、八尾市、東大阪市）

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場合があります。
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			⑨
施設の名称、屋号又は商号			
基 地 施 設	自動車保管場所		⑩
所 在 地	一次加工所		

営業車の概要	自動車登録番号 () 車台番号 () 車種 ()	⑪	保健所 確認欄
手 洗 い 設 備	流水受槽式設備 材質等 ()、 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 ()		
給 水 量	L 給湯設備 有□ 無□	⑫	
廃水時留設備	ポリタンク L・ その他 (L)		
食品保管設備	材質等 () 米飯を扱う場合 電気炊飯器・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 () □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			

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	⑬	ます。
営業所名称	業種		
所在地		⑭	
営業者氏名			

⑦既存許可と設備等が異なる場合は変更届を提出してください。

⑧新しい共通基準では、給水・廃水タンク容量で取り扱うことができる食品が従来のものと変わる場合があります。

⑨許可証に記載されている氏名・住所を転記してください。

⑩キッチンカーの保管場所と基地施設の住所を記載してください。

⑪車検証の情報を転記してください。

⑫設備情報を記載してください。
例：手洗い設備・洗浄設備 材質等 (ステンレス製)
食品保管設備 材質等 (プラスチックコンテナ)
食器器具保管設備 材質等 (プラスチックコンテナ)
清掃用具 (ハンディクリーナー、アルコール消毒、ダスター)

⑬基地施設で実施する作業に囲んでください。

⑭基地施設の情報を入力してください。

取扱品目

取扱品目	(⑮)
	((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	⑪	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L
		2.		☐		☐ 80L	☐ 80L
		3.		☐		()	
		4.		☐		☐ 200L	☐ 200L
		5.		☐		()	
		6.		☐			
		7.		☐			
2	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L
		2.		☐		☐ 80L	☐ 80L
		3.		☐		()	
		4.		☐		☐ 200L	☐ 200L
		5.		☐		()	
		6.		☐			
		7.		☐			
3	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L
		2.		☐		☐ 80L	☐ 80L
		3.		☐		()	
		4.		☐		☐ 200L	☐ 200L
		5.		☐		()	
		6.		☐			
		7.		☐			
4	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L
		2.		☐		☐ 80L	☐ 80L
		3.		☐		()	
		4.		☐		☐ 200L	☐ 200L
		5.		☐		()	
		6.		☐			
		7.		☐			
1日の品目数	⑫ 品目	1日の最大工程数		必要水量	1		

⑮取扱品目をすべて記載してください。

⑯取扱品目のうち、a～fに該当するものにチェックしてください。

⑰取扱品目名を記載してください。

⑱指針P.7工程の数え方を参考に、取扱品目ごとに調理工程を作成してください。ただし、200Lのタンクを設置している場合は不要です。

例1：カレー（仕込み済み又はレトルト食品のカレー温め、炊飯済みのご飯と一緒に盛り付ける）

手順1.温める

手順2.盛り付ける

手順数 2

例2：カレー（ご飯（無洗米）を炊き、カット済み原材料からカレーを調理（炒めた後、同じ鍋で煮込む場合））

手順1.炊飯

手順2.炒める

手順3.煮込む

手順4.盛り付ける

手順数 4

⑲1日に取扱う品目数を記載してください。