年度	許可 No.	施設 No.
		旧許可 No.

様式第 1 号

食品衛生法に基づく自動車による営業許可に係る申出書

| | 年 | 月 | 日

神戸市保健所長 様

申出者 住 所 (法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏 名 (法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

| | 年 | 月 | 日生

電 話 (|) | - | |

電子メール | |

私は、下記施設について、関係自治体^{*}の協議により定めた共通基準を充足しており、本市以外の関係自治体に対して申請内容及び本申出内容について情報提供されることを同意の上、本市以外の関係自治体においても食品衛生法に基づく自動車による営業を希望する旨を申し出ます。

記

1 施設の名称、屋号又は商号	ふりがな
2 自動車登録番号	
3 営業の種類及び形態	貯水設備 ☐ 40L ☐ 80L ☐ 200L
4 許可番号及びその年月日	第 号 年 月 日
5 自動車保管場所の所在地	
6 下処理施設の所在地	
7 主たる営業地	
8 取扱品目 (飲食店営業 (貯水設備約40L、約80Lの場合に限る。)) のみ	別紙のとおり ☐ 冷蔵・冷凍保管を要する食品は取扱いません

^{*} 関係自治体とは、兵庫県、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市をいう。

起案	決裁	公開の状況	受 付	電子受付
所 長	課 長	係 長		
		公開 ☐ 部分公開 ☐ 非公開 ☐		
			情報公開条例第 10 条 第 号に該当	
(伺) 上記申出書を受理してよろしいか。			分類 29・09・02・02	
			保存 常用 1 年	

取扱品目

1品目未満リスト対象品目 (該当するものに☑) (貯水設備 40L の場合のみ記入)	[(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を2つまで⇒1品目 a~fを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。

			衛生監視事務所記入欄						
品目 No.	品目名	調理の手順	1品目未満 (40Lの場合のみ記入)	調理工程・器具が概ね共通 (40Lの場合のみ記入)	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	☐他の品目と別日に取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐なし	☐40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
2	☐他の品目と別日に取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐なし	☐40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
3	☐他の品目と別日に取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐なし	☐40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
4	☐他の品目と別日に取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐なし	☐40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
器具の洗浄		☐ 有 ☐ 無	← 貯水設備 40L の場合のみ記入						
1日の品目数	品目	1日の最大工程数					必要水量	L	

			衛生監視事務所記入欄						
品目 No.	品目名	調理の手順	1 品目未満 (40Lの場合のみ記入)	調理工程・器具が概ね共通 (40Lの場合のみ記入)	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
☐ 他の品目と別日に取り扱う		1.	☐ 該当	☐ 該当 (品目No.)		☐		☐ なし	☐ 40L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
☐ 他の品目と別日に取り扱う		1.	☐ 該当	☐ 該当 (品目No.)		☐		☐ なし	☐ 40L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
☐ 他の品目と別日に取り扱う		1.	☐ 該当	☐ 該当 (品目No.)		☐		☐ なし	☐ 40L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
☐ 他の品目と別日に取り扱う		1.	☐ 該当	☐ 該当 (品目No.)		☐		☐ なし	☐ 40L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
☐ 他の品目と別日に取り扱う		1.	☐ 該当	☐ 該当 (品目No.)		☐		☐ なし	☐ 40L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
☐ 他の品目と別日に取り扱う		1.	☐ 該当	☐ 該当 (品目No.)		☐		☐ なし	☐ 40L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
☐ 他の品目と別日に取り扱う		1.	☐ 該当	☐ 該当 (品目No.)		☐		☐ なし	☐ 40L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
☐ 他の品目と別日に取り扱う		1.	☐ 該当	☐ 該当 (品目No.)		☐		☐ なし	☐ 40L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
器具の洗浄	☐ 有 ☐ 無	← 貯水設備 40L の場合のみ記入							
1日の品目数	品目	1日の最大工程数					必要水量	L	

(i) 1品目未満リスト

※リスト外の品目 1品目+a~fを2つまで⇒1品目

a~fを4つまで⇒1品目

- a.市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品（使い捨て器具使用に限る）
- b.かき氷（冰雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつや練乳をかけて提供するものに限る。）
- c.小分けしたアイスクリーム類及び氷菓（市販品の小分けに限る。）
- d.専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの
- e.加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム
- f.盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品

(ii) 工程非該当リスト	(iii) リスクリスト (200L)	(iv) リスクリスト (80L)
<ul style="list-style-type: none"> a.盛り付ける(ただし、容器上で組み合わせ最終提供品として作りあげる場合、生食用鮮魚介類並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵の盛り付けを除く) b.薬味又はトッピングをのせる又はふりかける c.調味料(塩、砂糖、ソース等)又は粉類をかける d.市販品の調味料(塩、砂糖、ソース等)及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う e.加熱調理する生地又は衣の調製を行う f.お湯を注ぐ g.食品を加温する(湯煎・調製済食品の温め直し) h.具材を入れる i.開封する j.器具に食品を投入する k.器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する l.加熱した食品の粗熱を取る 	<p>該当する工程がある場合は 200L</p> <ul style="list-style-type: none"> a.通常の食器(ワンウェイ以外の食器)を使用する b.食品を洗浄する・洗米する c.鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むき d.加熱前の食肉をカット、加工成形する e.食品の水さらし、水冷する f.洗浄が必要な部品を複数有する器具(飲食器及び割ぼう具を除く)を洗浄する 	<p>該当する工程がある場合は 80L以上</p> <ul style="list-style-type: none"> a.生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む)を非加熱のまま提供する b.野菜・果物(カット済みの市販品等を除く)を非加熱のまま提供する c.食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

調査意見

年 月 日

食品衛生監視員