

記入不要	年度	許可 No. 記入不要	施設 No. 記入不要
			旧許可 No. 記入不要

様式第3号

食品衛生法に基づく自動車による営業許可に係る変更申出書

取扱品目以外の変更（例）

令和7年6月1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）

神戸市中央区加納町6丁目5番1号

氏 名（法人にあつては、名称及び代表者の氏名）

こうべ たろう

神戸 太郎

昭和50年1月1日生

電 話 (078) 771-2902

電子メール

私は、下記施設について、申出内容を変更する旨を申し出ます。
なお、本市以外の関係自治体^{※1}に対して本申出内容について情報提供されることを同意します。

記

施設情報

1 施設の名称、屋号又は商号	ふりがな おいしい きッチンカー おいしい キッチンカー
2 自動車登録番号	神戸 300 あ 1234
3 許可番号及びその年月日	第0123SA4567号 令和7年1月1日

変更内容

変更項目	<input checked="" type="checkbox"/> 自動車保管場所の所在地 <input type="checkbox"/> 下処理施設の所在地 <input type="checkbox"/> 主たる営業地 <input type="checkbox"/> 取扱品目 ^{※2}
変更前	神戸市中央区〇〇1-2-3
変更後	西宮市〇〇1-2-3

※2 取扱品目に変更がある場合（飲食店営業（貯水設備約40L、約80Lの場合に限る。）のみ）の詳細は別紙のとおり

※1 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	起 案	公開	部分公開	非公開		
				<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
(伺) 上記変更申出書を受理してよろしいか。				情報公開条例第10条第 号に該当				
				分類	29・09・02・02			
				保存	常用1年			

灰色背景部分は記入不要です

記入不要 年度	許可 No. 記入不要	施設 No. 記入不要
		旧許可 No. 記入不要

様式第2号

食品衛生法に基づく自動車による営業許可に係る変更申出書

取扱品目の変更（例）

令和7年6月1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）

神戸市中央区加納町6丁目5番1号

氏 名（法人にあつては、名称及び代表者の氏名）

こうべ たろう

神戸 太郎

昭和50年1月1日生

電 話 (078) 771-2902

電子メール

私は、下記施設について、申出内容を変更する旨を申し出ます。
なお、本市以外の関係自治体^{※1}に対して本申出内容について情報提供されることを同意します。

記

施設情報

1 施設の名称、屋号又は商号	ふりがな おいしい きッチンカー おいしい キッチンカー
2 自動車登録番号	神戸 300 あ 1234
3 許可番号及びその年月日	第0123SA4567号 令和7年1月1日

変更内容

変更項目	<input type="checkbox"/> 自動車保管場所の所在地 <input type="checkbox"/> 下処理施設の所在地
	<input type="checkbox"/> 主たる営業地 <input checked="" type="checkbox"/> 取扱品目 ^{※2}
変更前	焼きそば
変更後	鶏肉の唐揚げ

※2 取扱品目に変更がある場合（飲食店営業（貯水設備約40L、約80Lの場合に限る。）のみ）の詳細は別紙のとおり

※1 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	起案	公開	部分公開	非公開		
(何) 上記変更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			

灰色背景部分は記入不要です

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※別添参照] ※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	鶏肉の唐揚げ <input type="checkbox"/> 他の品目と別日に取り扱う	1. カット・調味済の鶏肉をフライヤーで揚げる	<input type="checkbox"/> 該当 <input type="checkbox"/> 非該当	<input type="checkbox"/> 該当 (品目No.) <input type="checkbox"/> 非該当		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L	<input type="checkbox"/> 40L <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L
		2. 使い捨て紙皿に盛り付け							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
2	<input type="checkbox"/> 他の品目と別日に取り扱う	1.	<input type="checkbox"/> 該当 <input type="checkbox"/> 非該当	<input type="checkbox"/> 該当 (品目No.) <input type="checkbox"/> 非該当		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L	<input type="checkbox"/> 40L <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
3	<input type="checkbox"/> 他の品目と別日に取り扱う	1.	<input type="checkbox"/> 該当 <input type="checkbox"/> 非該当	<input type="checkbox"/> 該当 (品目No.) <input type="checkbox"/> 非該当		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L	<input type="checkbox"/> 40L <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
4	<input type="checkbox"/> 他の品目と別日に取り扱う	1.	<input type="checkbox"/> 該当 <input type="checkbox"/> 非該当	<input type="checkbox"/> 該当 (品目No.) <input type="checkbox"/> 非該当		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L	<input type="checkbox"/> 40L <input type="checkbox"/> 80L <input type="checkbox"/> 200L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
器具の洗浄		<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	← 貯水設備 40L の場合のみ記入						
1 日の品目数		<input checked="" type="checkbox"/> 記入不要 品目	1 日の最大工程数				<input checked="" type="checkbox"/> 記入不要	必要水量	<input checked="" type="checkbox"/> 記入不要 L

灰色背景部分は記入不要です

(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

- 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

(iii) リスクリスト (200L)

該当する工程がある場合は 200L

- 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

(iv) リスクリスト (80L)

該当する工程がある場合は 80L以上

- 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

記入不要

食品衛生監視員