

収入証紙ちょう付欄	受付印欄
-----------	------

食品衛生法による**営業許可申請書**（5年臨時）
（新規・更新）

北海道帯広保健所長 様

令和 年 月 日

食品衛生法第55条第1項の規定により、次のとおり申請します。

申請者住所	札幌市中央区北〇条西〇丁目〇番地		TEL	〇〇〇 - 〇〇〇 - 〇〇〇〇									
申請者氏名 <small>（法人にあってはその名称及び代表者名）</small>	株式会社北海道〇〇〇 代表取締役 食品 太郎		法人番号	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇									
営業所所在地 <small>（出店の場所）</small>	帯広保健所管内一円												
屋号	北海道〇〇〇臨時店舗	営業設備の概要	<input checked="" type="checkbox"/> 別紙のとおり <small>（営業用建築物の平面図、設備器具の調書及び配置図）</small>										
営業の種類	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店営業 <input type="checkbox"/> 魚介類販売業	使用水	<input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 飲用に適する水										
取扱品目	焼き鳥、フランクフルト												
食品衛生責任者の氏名	帯広 太郎	食品衛生責任者の資格	<input checked="" type="checkbox"/> 養成講習会 <input type="checkbox"/> 誓約書 <input type="checkbox"/> その他（ ）										
申請者の欠格事項	(1) 食品衛生法又はこの法律に基づく処分を違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過しないこと		<input type="checkbox"/> あり	<input checked="" type="checkbox"/> なし									
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取り消しの日から起算して2年を経過しないこと。		<input type="checkbox"/> あり	<input checked="" type="checkbox"/> なし									
起案年月日	決定年月日	施行年月日	決定書及び調査書		文書番号	分類記号	保存期間						
下記のとおりに決定する。		所長	室長	課長	主幹	係長	係	起案者					
決裁権者	帯広保健所												
標題	飲食店営業・魚介類販売業					<input type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> 全部 <input type="checkbox"/> 一部 <input type="checkbox"/> 時限		非公開解除予定 公開状況					
食品衛生法による 営業許可について													
このことについて、施設調査の結果、下記のとおりであるので許可する。													
調査項目 <small>（○、×、-）</small>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	位置 構造 区画	ほこり等 汚染防止	食品の 保管設備	冷蔵設備 等	器具の 保管設備	洗浄設備 手洗い設備	給水設備	配水設備	廃棄物 容器	配管され た洗浄設 備	配管され た手洗い 設備	生食用食品 取扱規程	
許可又は不許可についての意見													
摘要		臨時による営業とする				◎有効期限の設定			一律5年				
業種番号	(飲食・魚販) 第R		号 臨時営業		許可期間	令和 年 月 日から令和 年 月 日まで							
調査年月日	令和 年 月 日			調査者氏名	食品衛生監視員			(印)					

許可証送付先（申請者住所 営業所所在地 受取） 収入証紙処理簿記帳済 台帳整理済

申請者名：株式会社 北海道〇〇〇

1 取扱品目、食数、仕入先

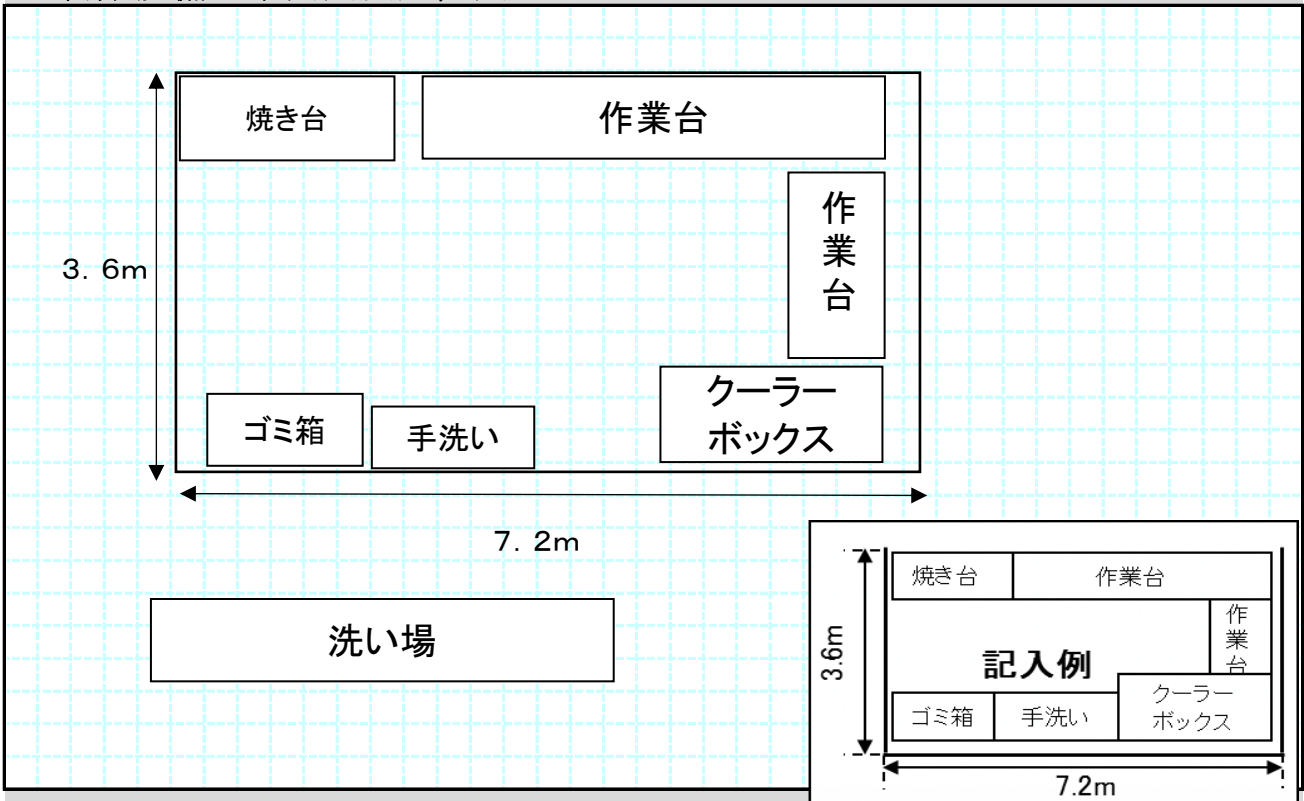
品目	食数	仕入先	
		名称	住所
焼き鳥	500	スーパー〇〇〇帯広店	帯広市西〇条南〇丁目〇番地
フランクフルト	200	スーパー〇〇〇帯広店	帯広市西〇条南〇丁目〇番地

下処理場所 名称： _____ 平面図：別添のとおり
 ※下処理する場合のみ記載 住所： _____

2 施設の構造設備調書

構造	<input type="checkbox"/> プレハブ	<input checked="" type="checkbox"/> 防水テント	<input type="checkbox"/> その他 ()
使用水	水道水 ……	<input type="checkbox"/> 直結	<input checked="" type="checkbox"/> 水槽(タンク)
	その他 ……	<input type="checkbox"/> 直結	<input type="checkbox"/> 水槽(タンク)
食品の保存	<input type="checkbox"/> 電気冷蔵庫	<input checked="" type="checkbox"/> 保冷容器	<input type="checkbox"/> その他 ()
器具類の保管設備	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	
食器類	<input checked="" type="checkbox"/> 使い捨て	<input type="checkbox"/> その他	
器具の洗浄設備	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	
手洗い設備	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	
廃棄物容器	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	
排水処理	<input checked="" type="checkbox"/> 排水溜め	<input type="checkbox"/> 下水側溝	

3 営業設備の平面図及配置図



4 会場全体図

・別添会場図面にて出店場所を記載

衛生管理計画 ①

- 実施する衛生管理方法にチェックする（例：□ 廃棄する。）
- 実施方法があらかじめ記載されていない場合、「その他」にその方法を記載する。
- 本紙は営業終了日から2週間程度保存すること。

1 一般衛生管理のポイント

管理項目	管 理 実 施 方 法			実施記録
	いつ	どのように	問題があった場合の対処	
原材料の受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 納入・購入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 外観、におい、包装、期限、品温などの確認をする <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
保冷設備内の温度確認	<input checked="" type="checkbox"/> 営業前 <input checked="" type="checkbox"/> 営業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認（10℃以下、-15℃以下） <input type="checkbox"/> 体感で庫内が保冷できているか確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 設定温度などを確認の上、改善する <input checked="" type="checkbox"/> 保冷剤等を追加し、庫内を冷却する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
交差汚染 二次汚染の防止	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 加熱前の食品と加熱後の食品を同時に扱わない <input type="checkbox"/> 保管庫内、器具類等を使い分ける <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 汚染された食品は廃棄する <input type="checkbox"/> 使い分け等のルールを再周知する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
器具などの衛生管理	<input checked="" type="checkbox"/> 使用前 <input checked="" type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 汚染された器具類は使い回さない <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 汚染された食品は廃棄する <input checked="" type="checkbox"/> 汚染された器具類は廃棄又は使い切りとする <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
調理従事者の衛生管理	<input checked="" type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 調理従事者の体調（下痢、嘔吐、発熱等）を確認 <input checked="" type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 食品に触れる作業には従事させない <input checked="" type="checkbox"/> 傷を保護し、ビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
手洗いの実施	<input checked="" type="checkbox"/> トイレ後、作業前、盛り付け前、作業内容変更時、生肉や生魚を扱った後、金銭に触った後、清掃を行った後等	<input checked="" type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切であった場合、十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
追加項目				<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否

衛生管理計画 ②

- 提供メニューを「例」を参考に、分類ごとに記入する
- 実施する衛生管理方法にチェックする（例：□ 廃棄する。）
- 管理実施方法があらかじめ記載されていない場合、「その他」にその方法を記載する。
- 本紙は営業終了日から2週間程度保存すること。

2 重要管理のポイント

	分類	メニュー		管理実施方法	実施記録
		例	提供メニュー		
グループ1	非加熱のもの (冷たいまま提供)	チョコバナナ クレープ かき氷 ソフトクリーム(ワンショット式に限る)	!!注意!! 提供品目は1~2品目程度とすること。	未加熱食品の保管状況確認方法 □ 食品は保冷保管する □ 調理後、すぐに提供する □ その他()	□ 適 □ 否
第2グループ	加熱後、 すぐに提供するもの	焼き物(焼鳥、たこ焼き等) 煮物(おでん、モツ煮等) 蒸し物(肉まん、蒸し貝等) 麺類(温そば、ラーメン等) 揚げ物(フライドポテト等)	焼き鳥 フランクフルト	加熱されたかの確認方法 □ 中心温度計で確認する □ 火の強さと時間で判断する ☑ 見た目(外観、肉汁)や触感(弾力)で判断する □ その他()	□ 適 □ 否
	加熱後、 高温保管して 提供するもの	米飯(カレー、豚丼等) 揚げ菓子(ドーナッツ等) 焼き菓子(たい焼き等)		加熱後食品の保管状況確認方法 □ 体感で庫内が高温であることを確認 □ 見た目(湯気等)で判断する □ 品温を確認する □ その他()	□ 適 □ 否
グループ3	加熱後冷却し、 再加熱して 提供するもの	第2グループのうち、 下処理場所で加熱、冷却し、 現地で再加熱するもの		盛り付け等 □ 非加熱触品、加熱後食品を扱う前に手洗いを十分行う。 □ 盛り付けなどは使い捨て手袋を着用して実施する □ その他()	□ 適 □ 否

問題があった場合の対応方法 ☑ 廃棄する □ 再加熱する □ その他()

誓約書

※有資格者がいない場合、提出してください。

令和 年 月 日

北海道帯広保健所長 様

申請者住所

札幌市中央区北〇条西〇丁目〇番地

申請者氏名

株式会社 北海道〇〇〇

代表取締役 食品 太郎

(法人の場合は、その主たる所在地、名称及び代表者)

食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第67条（又は第70条の2）の規定により食品衛生責任者として下記の者を届け出ましたが、食品衛生責任者資格要件に適合しないため、知事が適正と認める講習会を受講させるなどし、 年 月 日までに適切に資格者を配置することを誓約いたします。

記

食品衛生責任者氏名	帯広 太郎
食品衛生責任者住所	帯広市西〇条南〇丁目〇〇
食品衛生責任者 設置施設名	北海道〇〇〇臨時店舗
施設所在地	帯広保健所管内一円
営業の種類	飲食店営業・魚介類販売業 ※該当業種に〇

営業計画書

令和 年 月 日

北海道帯広保健所長 様

申請者 住所 札幌市中央区北〇条西〇丁目〇番地

氏名 株式会社 北海道〇〇〇

(法人にあつてはその
名称及び代表者名) 代表取締役 食品 太郎

TEL 011-000-0000 FAX 011-000-0000

業種番号 (〇〇-〇〇)

飲食 魚販

No.	行事・祭典等の名称	取扱品目 (1~2品目とする (飲料は除く))	営業予定時期
	営業の場所(所在地及び会場名等)		
1	第〇〇回七夕まつり	焼き鳥	令和〇〇年 〇月〇日から 〇月〇日まで
	帯広市西〇条南〇丁目〇〇公園		
2	〇〇花火大会	フランクフルト	毎年〇月〇日 1日間
	帯広市西〇条南〇丁目〇〇公園		
3	盆踊り	焼き鳥、フランクフルト	毎年〇月 第一土曜、日曜 2 日間
	帯広市西〇条南〇丁目〇〇広場		
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			

備考

- 1 営業の年間計画を具体的に記載すること。
- 2 営業予定時期は、「令和●年4月1日から4月3日まで」、「毎年4月第1月曜日」等と記入すること。
- 3 同一の場所で営業は、年間30日以内とすること。
- 4 営業計画に変更を生じた場合には、速やかに変更後の営業計画書を営業地を管轄する保健所長又は支所長に提出すること。
- 5 本営業計画書(写し)は、営業時に営業許可証と合わせて掲示又は携帯すること。