

収入証紙ちょう付欄	受付印欄
-----------	------

下記のとおり減免を決定する。 令和 年 月 日						食品衛生法による営業許可申請書 (臨時営業・短期日)
所長	室長	課長	主幹	係長	係	
営業許可申請手数料減免申請書 令和 年 月 日						
北海道知事 様						令和 年 月 日
私は、食品衛生法に定める営業を下記のとおり行いたいので、申請手数料を減免されたく申請します。						北海道帯広保健所長 様
						下記の通り営業をしたいので食品衛生法第55条第1項の規定により、申請します。

申請者住所	TEL - -				
申請者氏名 (法人にあってはその名称及び代表者名)					法人番号
営業所所在地 (出店の場所)	昭・平 年 月 日				
営業期間	令和 年 月 日から 令和 年 月 日までの 日間 延期の場合は令和 年 月 日から 令和 年 月 日までの 日間				
開催行事名					営業設備の概要 <input type="checkbox"/> 別紙のとおり (営業施設の平面図、設備器具の調書及び配置図)
営業の種類 <input type="checkbox"/> 飲食店営業 <input type="checkbox"/> 魚介類販売業	使 用 水				<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> その他(井戸水等) ※その他の場合は水質検査結果を添付すること。
食品衛生責任者の氏名	食品衛生責任者の資格 ※資格が確認できる書類を添付もしくは提示すること。				<input type="checkbox"/> 養成講習会 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 誓約書(資格がない場合)
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 (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 type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり <input 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
・	・	・	第	号	号		
下記のとおり決定する。 決裁権者 帯広保健所		所長	室長	課長	主幹	係長	係
							起案者

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 (○、×、-)	1 位 置 区 画	2 ほ こ り 等 汚 染 防 止	3 食 品 の 保 管 設 備	4 冷 蔵 設 備 等	5 器 具 の 保 管 設 備	6 洗 浄 設 備 手 洗 い 設 備	7 給 水 設 備	8 配 水 設 備	9 廃 棄 物 容 器	10 配 管 さ れ た 洗 浄 設 備	11 配 管 さ れ た 手 洗 い 設 備	12 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			臨時のため省略		
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: _____

1 取扱品目等

※取扱品目について、調理工程・調理機器が同一の場合に1品目扱いとする（コップに注ぐだけの飲料は品目数として数えない）。
 （例：やきとり・フランクフルト・飲料（コップに注ぐのみ）→1品目、やきとり・からあげ→2品目）

取扱品目 (1申請1～2品目まで)	食数	原材料の仕入先 (店名・業者名)	調理方法 ※具体的に記載すること。

下処理の有無 有 無 ※営業許可がない場所で下処理を行う場合は平面図を添付すること。

※有の場合記載

許可の種類: 飲食 菓子 そうざい その他(_____)

屋号(店名): _____

住 所: _____

2 施設の構造設備調書

構 造	<input type="checkbox"/> 防水テント <input type="checkbox"/> 屋内 <input type="checkbox"/> その他 (_____)
食 品 の 保 存	<input type="checkbox"/> 電気冷蔵庫・冷凍庫 <input type="checkbox"/> クーラーボックス <input type="checkbox"/> 保温庫
器具類の保管設備	<input type="checkbox"/> あり（蓋付きの容器など） <input type="checkbox"/> 器具の使用なし
食 器 類	<input type="checkbox"/> 使い捨て <input type="checkbox"/> その他 (_____)
手 洗 い 設 備	<input type="checkbox"/> ウォータータンク <input type="checkbox"/> シンク（給水直結）
排 水 処 理	<input type="checkbox"/> バケツ <input type="checkbox"/> 下水直結
器具の洗浄設備	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> 手洗いと別に設置あり
廃 棄 物 容 器	<input type="checkbox"/> ゴミ箱 <input type="checkbox"/> その他 (_____)

3 営業設備の平面図及配置図

記入例

7.2m

3.6m

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 type="checkbox"/> 納入・購入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input 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 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 type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> 営業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input 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 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 type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input 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 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 type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 汚染された器具類は使い回さない <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 汚染された食品は廃棄する <input 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 type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 調理従事者の体調（下痢、嘔吐、発熱等）を確認 <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 食品に触れる作業には従事させない <input 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 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、金銭を触った後、清掃を行った後等	<input 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 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 第 1 1 ブ	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 ブ	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)		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 第 1 3 ブ	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 □ 非加熱食品、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

令和 年 月 日

北海道帯広保健所長 様

申請者住所

申請者氏名

(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	
食品衛生責任者住所	
食品衛生責任者 設置施設名	
施設所在地	
営業の種類	飲食店営業・魚介類販売業 ※該当業種に○