

収入証紙貼付欄	受付印欄
---------	------

食品衛生法による営業許可申請書 (臨時営業)	次のとおり減免を決定する。 令和 年 月 日					
	所長	室長	課長	技術主幹	係長	係
	(印)					
令和 年 月 日	営業許可申請手数料減免申請書					
北海道室蘭保健所長 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。	北海道知事 様					
私は、食品衛生法に定める営業を次のとおり行いたいので、許可申請手数料を減免されたく申請します。						

申請者住所・氏名	〒 ー		電話番号			
	住所		()			
	フリガナ		生年月日	S・H 年 月 日		
氏名		法人番号				
営業の種類	<input type="checkbox"/> 飲食店営業		<input type="checkbox"/> 魚介類販売業			
取扱品目 (メニュー)						
使用水の区分	<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> その他()		(直近の水質検査結果添付)		営業施設 大 要	
営業所所在地 (出店の場所)						
行事祭典の名称						
営業の期間	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)					
食品衛生責任者	フリガナ		食品衛生責任者の資格 (資格を証明する書類が別途必要)		<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者養成講習会 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 誓約書	
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に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"/> なし <input type="checkbox"/> あり() <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり()		

起案年月日	決定年月日	施行年月日	決定書及び調査書			整理番号 第 号	分類番号 F613	保存年限 5	
次のとおり決定する 決裁権者 胆振総合振興局保健環境部 保健行政室長		所長	室長	課長	技術主幹	係長	係	生活衛生課 食品保健係	
		室長専決					起案者		

標 題 食品衛生法の規定に基づく(飲食店・魚介類販売)営業許可について
このことについて、施設調査の結果、次のとおりであるので例文により許可する。

調査項目	該当がない場合、「-」を記載すること。											
	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	排水設備	廃棄物容器	配管された洗浄設備	配管された手洗い設備	生食用食品取扱規定

不備事項	不備事項に対する措置等			指示年月日	確認年月日	許可期限	
申請書のとおり							

業種番号	食衛【 飲食・魚販 】第 号(臨時営業)				
調査年月日	令和 年 月 日			調査者氏名 (食品衛生監視員)	印
摘要	臨時営業(書類審査)・取扱品目は申請のとおり			許可又は不許可 についての意見	

登記事項証明書確認(済・不) / 水質検査結果確認(済・不) / 許可証送付先: 受取 申請者住所 その他

施設の構造設備調書

構 造	<input type="checkbox"/> 防水テント <input type="checkbox"/> プレハブ <input type="checkbox"/> 屋内 <input type="checkbox"/> その他()
使 用 水	<input type="checkbox"/> 水道水(<input type="checkbox"/> 直結 <input type="checkbox"/> タンク使用) <input type="checkbox"/> その他()
食 品 の 保 存	<input type="checkbox"/> 電機冷蔵・冷凍庫 <input type="checkbox"/> 保冷材・氷・ドライアイス(クーラーボックス、発泡スチロール等) <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 冷蔵・冷凍保存なし
器具の保管設備	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (保管する器具なし)
食 器 類	<input type="checkbox"/> 使い捨て <input type="checkbox"/> その他()
器具類の洗浄設備	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (洗浄必要な器具なし)
手 洗 い 設 備	<input type="checkbox"/> 有(<input type="checkbox"/> コック付きポリタンク(容量: L) <input type="checkbox"/> シンク <input type="checkbox"/> その他()
廃 棄 物 容 器	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
排 水 処 理	<input type="checkbox"/> 排水溜容器 <input type="checkbox"/> その他()

申請施設の平面図 (配置図)

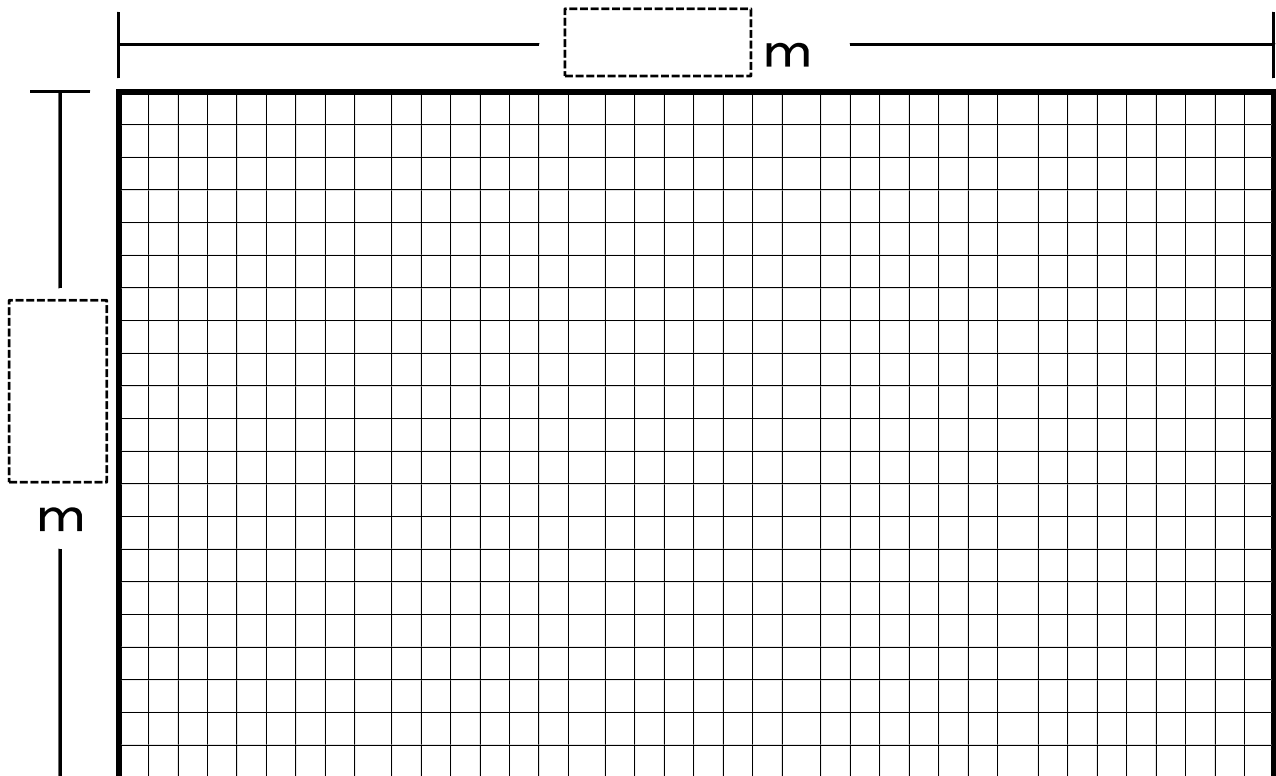
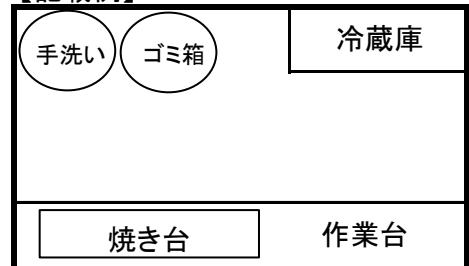
<平面図について>

- 営業場所における設備の配置を記載してください。
- 営業場所の縦・横の寸法も忘れずに記載してください。

<注意事項>

- ※テント使用の場合、屋根と側面3方を囲うこと
- ※屋内の場合、営業場所を明確に区画すること
(作業台や壁等にて区画)

【記載例】



※参考:テント1張 3.6m × 5.4m

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、金銭に触った後、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 <input type="checkbox"/> 食品は保冷保管する <input type="checkbox"/> 調理後、すぐに提供する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 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)		加熱されたかの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 体感で庫内が高温であることを確認 <input type="checkbox"/> 見た目(湯気等)で判断する <input type="checkbox"/> 品温を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 非加熱触品、加熱後食品を扱う前に手洗いを十分行う。 <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは使い捨て手袋を着用して実施する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 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

年 月 日

北海道室蘭保健所長 様

住所

氏名

食品衛生施行細則（平成24年北海道規則第5号）第17条の3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、知事の指定した講習会を受けさせるなどし、

令和 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	