

収入証	記載例	受付印欄
-----	-----	------

食品衛生法による営業許可申請書 臨時営業(短期日) 年 月 日 北海道深川保健所長 様 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。	営業許可申請手数料減免申請書 年 月 日 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(法人にあっては所在地) 〒 068 - 8558 深川市8条西5丁目〇番〇号	電話番号 0126 - 20 - 0126
	フリガナ氏名(法人にあっては、法人名及び代表者氏名) 個人 <input type="checkbox"/> 法人 <input type="checkbox"/>	生年月日 1980 年 1 月 1 日生
	タロウ 深川 太郎 / カブシキガイシャ 株式会社深川保健所 代表取締役 深川 太郎	法人番号(13桁) 000000000000

営業所所在地	深川市8条西5丁目〇番〇号 深川保健所駐車場
--------	-------------------------------

行事等の名称	第〇回 △△△祭り	使用水 <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 飲用に適する水
--------	------------------	---

フリガナ 食品衛生責任者氏名	深川 花子	食品衛生責任者の資格 <input checked="" 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
----------------	--------------	--

営業の種類及び取扱品目	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店営業 <input type="checkbox"/> 魚介類販売業	取扱品目 唐揚げ、焼き鳥、ビール
-------------	--	-------------------------

営業の期間	令和 6 年 2 月 1 日 から 令和 6 年 2 月 3 日 まで 3 日間
-------	--

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。 <input checked="" type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり()
	(2)食品衛生法第59条から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 checked="" type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり()

起案日	決定年月日	施行年月日	決定書及び調査書				文書番号	分類番号	保存期間
							第 号	F613	5年
次のとおり決定する 決裁権者			所長	室長	課長	係長	係	起案者	
			室長 専決						

標題	食品衛生法に基づく 営業許可及び営業許可申請手数料の減免について							
----	----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

情報公開用標題	標題に同じ							
---------	-------	--	--	--	--	--	--	--

趣旨	このことについて、営業許可申請 施設調査結果に基づき例文により許可する。							
----	--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

調査項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	該当がないときは「-」		
	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	保管設備	洗剤設備	排水設備	水設備	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 取扱規定

業種番号	食衛() 第 号 臨時営業	許可期限	申請書のとおり
------	----------------	------	---------

調査年月日	令和 年 月 日	食品衛生 監視員氏名	
-------	----------	---------------	--

調査者意見	備考		
-------	----	--	--

許可証送付先: <input type="checkbox"/> 来所 (TEL要・TEL不要 / 以降)、 <input type="checkbox"/> 郵送(申請者住所・その他())			
--	--	--	--

灰色の箇所は
記載不要です

食品の調理工程表

品目名	食数	下処理方法 ※提供当日に実施すること	調理方法
唐揚げ 原材料仕入先 (ラルズマート)	100	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 (肉のカット、味付け)	フライヤーで揚げて、盛り付ける
焼き鳥 原材料仕入先 (ラルズマート)	100	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 ()	串打ち済み(既製品)のものを焼いて、盛り付ける
ビール 原材料仕入先 (深川酒店)	100	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 ()	サーバーから注ぐ

下 処 理 場 所	施設分類	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店営業 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> その他()	下処理は、許可営業施設等の衛生的な場所で行う必要があります。 施設図面の提出が必要です。
	施設名	深川食堂	
	施設所在地	深川市8条西5丁目〇番〇号	

施設の構造設備調書

構造	<input type="checkbox"/> プレハブ <input checked="" type="checkbox"/> 3面テント(防水) <input type="checkbox"/> その他 ()	寸法	縦 (2.7)m
			横 (3.6)m
洗浄・手洗設備	<input checked="" type="checkbox"/> 貯水タンク <input type="checkbox"/> 流水受槽式(水道管直結)	排水処理	<input checked="" type="checkbox"/> 排水溜容器 <input type="checkbox"/> 下水側溝

営業設備の配置図

別紙

焼台

販売台

ビールサーバー

ゴミ箱

フライヤー

作業台

クーラーボックス

手洗いタンク

テント内の配置が分かるように記載してください。
手書きでも別紙様式でも差し支えありません。

(参考) 次の設備は記載しましたか？

- 手洗いタンク
- 調理設備 (焼台、ガス台、フライヤー等)
- 作業台、販売台
- 保管設備 (クーラーボックス、電気式冷凍冷蔵庫)
- ゴミ箱
- (必要に応じて) 流水受槽式の手洗い、洗浄設備

付近見取図

別紙

会場内におけるテントの配置関係が分かるように記載してください。
別紙様式でも差し支えありません。

★

深川保健所