

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（短期日） 下記のとおり営業をしたいので、食品衛生法第55条第1項の規定により許可を申請します。 北海道稚内保健所長 様 年 月 日	営業許可申請手数料減免申請書 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、許可申請手数料を減免されたく申請します。 北海道知事 様 年 月 日
--	---

申請者住所・氏名(フリガナ) (法人にあっては所在地・法人名(フリガナ))	〒	電話番号
		法人番号
		生年月日 年 月 日生

営業所所在地	
--------	--

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

食品衛生責任者氏名(フリガナ)	食品衛生責任者の資格	<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
-----------------	------------	--

営業の種類	<input type="checkbox"/> 飲食店営業（臨時） <input type="checkbox"/> 魚介類販売業（臨時）	取扱品目
-------	---	------

営業期間	年 月 日 から 年 月 日 まで 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 type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり()
	(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()

保健所使用欄												
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	保存年月日	
・	・	・							第 号			
次のとおり決定する。 決裁権者			室長	課長	技術主幹	係長	係	起案者				
標題	食品衛生法による <input type="checkbox"/> 飲食店（臨時） <input type="checkbox"/> 魚介類販売業（臨時） 営業許可について						標題	営業許可申請手数料の減免について				
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例文により許可する。							このことについて、減免するも支障ないものと認める。					
調査事項	1	2	3	4	5	6	7	8	9	該当がない場合、「-」を記載すること。		
	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
許可番号	食衛（飲食・魚販）第 号 臨時営業						許可期限	申請のとおり				
調査年月日	令和 年 月 日						調査者職氏名	食品衛生監視員				
調査者意見							備考					

食品の調理・販売等の調書

取 扱 品 目			
調 理 (販 売) 計 画 数		食	食
原 材 料 及 び そ の 数 量			
仕 入 先	営 業 所 所 在 地		
	営 業 者 氏 名 (店 名)		
1 食 あ た り の 調 理 時 間			
食 品 を 提 供 す る 時 間			
調 理 (販 売) 方 法 及 び 保 存 方 法		<下処理施設> ※下処理がある場合 <臨時営業施設>	
調 理 (販 売) 従 事 者 数		人	人
備 考			

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)		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()