様式第3号（第12条，第20条の2関係）

年 月 日

茨城県 保健所長 殿

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　〒□□□－□□□□

 住　　所

(法人にあっては、主たる事務所の所在地)

電話番号

ふりがな

 氏　　名

(法人にあっては、その名称及び代表者の氏名)

次のとおり申請（届出）します。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 申請（届出）の種類該当欄に○印を記入すること。 |  | 食品営業許可申請（新規） |
|  | 食品営業許可申請（更新） |
|  | 食品営業届 |
| 共通記載事項 | 営業所の所在地(自動車において調理をする営業にあっては自動車登録番号) | 〒□□□－□□□□電話番号 |
| 営業所の名称，屋号又は商号（ふりがなを付すこと。） |  |
| 営業の形態 |  |
| 主として取扱う食品又は添加物 |  |
| 食品衛生管理者又は食品衛生責任者（ふりがなを付すこと。） | 氏　　名資格の種類及び受講した講習会　　　　　　　　　　　　　　資格取得年月日 |
| 申請記載事項 | 営業の種類 | 許可番号 | 許可年月日 | 有効期間 | ※査定 |
|  | 保指令第　　　号 | 　年月日 | ～ | 　 |
|  | 保指令第　　　号 | 　年月日 | ～ | 　 |
|  | 保指令第　　　号 | 　年月日 | ～ | 　 |
| 施設の構造及び設備を示す図面・付近の見取図 | 別紙1のとおり |
| HACCPの取組の種別 | 　□HACCPに基づく衛生管理□HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 |
| 申請者(法人にあっては，その業務を行う役員を含む。)の欠格事項の該当の有無 | 1. 食品衛生法又は同法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。
 | 有　・　無有の場合は，その内容を記入すること。 |
| 1. 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，その取消しの日から起算して2年を経過しないこと。
 | 有　・　無有の場合は，その内容を記入すること。 |

（注）記入要領は，裏面を参照のこと。

（裏面）

　記入要領

1. 法人にあっては，生年月日の記載は要しない。
2. 共通記載事項の欄は全ての申請（届出）で記入すること。
3. 申請記載事項は営業許可申請の場合に記入すること。
4. 食品衛生管理者を設置する場合は，併せて食品衛生管理者設置（変更）届（様式第2号）により届出すること。
5. 営業の種類が3業種を超える場合は，下欄に記載すること。
6. 許可番号，許可年月日及び有効期間の記載は，更新の場合に限る。
7. HACCPの取組の種別の記載は、更新の場合に限る。ただし，営業の種類が複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合も記入すること。
8. ※査定欄は，申請者は記入しないこと。
9. 施設の構造及び設備を示す図面・付近の見取図の省略の希望の記載は，新規の場合に限る。
10. 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業，同条第6項に規定する専用水道及び同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水以外の飲用に適する水を使用する場合にあっては，水質検査の結果を証する書類の写しを添付すること。
11. 茨城県食品衛生法施行細則第12条第2項ただし書の規定により別紙1の添付を省略する場合は，添付書類の省略の希望の欄の□にレ印を記入した上で，営業を譲り受けたことを証する書類を添付すること。

○　営業許可申請関係事項記載欄

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 営業の種類 | 許可番号 | 許可年月日 | 有効期間 | ※査定 |
| 　 | 　保指令第　　号 | 　年　月　日 | ～ | 　 |
| 　 | 　保指令第　　号 | 　年　月　日 | ～ | 　 |
| 　 | 　保指令第　　号 | 　年　月　日 | ～ | 　 |
| 　 | 　保指令第　　号 | 　年　月　日 | ～ | 　 |
| 　 | 　保指令第　　号 | 　年　月　日 | ～ | 　 |
| 　 | 　保指令第　　号 | 　年　月　日 | ～ | 　 |
| 　 | 　保指令第　　号 | 　年　月　日 | ～ | 　 |
|  | 　保指令第　　号 | 　年　月　日 | ～ | 　 |

○　収入証紙ちょう付欄

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 様式第２ | 　　　　　　　　　　　　　　　　　取扱食品一覧 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 店舗名 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場責任者 | 　 | 緊急連絡先 | 住所 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場での調理人数 | 　 | 人 | ふりがな氏名 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理スタッフ以外の専門スタッフ（会計担当等） | 　 | 人 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 電話 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 以下、メニュー等の記載 及び 該当する 選択肢 を「 ○ 」で選択すること |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 設備の概要 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ①給水設備 | （　 タンク　・　 水道　・　 その他　　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ②ハンドソープ | （　 あり　・　 なし　） | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ③消毒液 | （　 あり　・　 なし　） | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ④ペーパータオル | （　 あり　・　 なし　） | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ⑤設備の設置位置 | （　 屋外　・　 屋内　） | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ⑥冷蔵設備 等 | （　 クーラーボックス　・　 冷蔵庫　・　冷凍庫　・ 温度計 　　　　 　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ⑦盛り付け器具 | （　 使い捨て手袋　・　 トング 等　） | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ⑧熱源 | （　 ガス　・　 電機　・　 その他　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ※ 会場全体の図面等を添付すること |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品１（メニュー) | 　 | 　 | 食数　　　 　　　食分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 材料 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  仕込み | 　 あり ※　・　　 なし　　　　※ 仕込み場の記載が必要 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| （仕込み内容） |  加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（　　　　　　　 　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  加熱以外の工程（ カット・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理後の衛生管理方法（　 冷蔵　・　 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　 | 　 | 　　　　　　　 温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場での調理・衛生管理方法　　　　 調理あり　・　 調理なし　　　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱 |  焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱以外の工程 |  削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  乳製品の利用あり（ 既成品ホイップクリーム・（　　　　　　　 　　）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  衛生管理方法 |  冷蔵（ 冷蔵庫 ・ クーラーボックス ）・ 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ） | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 仕込み場 | 名称 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 名称・住所等**※**許可証を添付する場合は、省略可 | 住所 |  |  |  |  | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 許可業種名（　 飲食店営業 ・ その他　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 許可番号　（　　　保指令法第　　　　　　　　　　号） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ※仕込み場所が県外（水戸市を含む）の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品２（メニュー) | 　 | 　 | 食数　　　 　　　食分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 材料 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  仕込み | 　 あり ※　・　　 なし　　　　※ 仕込み場の記載が必要 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| （仕込み内容） |  加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（　　　　　　　 　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  加熱以外の工程（ カット・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理後の衛生管理方法（　 冷蔵　・　 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　 | 　 | 　　　　　　　 温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場での調理・衛生管理方法　　　　 調理あり　・　 調理なし　　　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱 |  焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱以外の工程 |  削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  乳製品の利用あり（ 既成品ホイップクリーム・（　　　　　　　 　　）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  衛生管理方法 |  冷蔵（ 冷蔵庫 ・ クーラーボックス ）・ 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ） | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品３（メニュー) | 　 | 　 | 食数　　　 　　　食分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 材料 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  仕込み | 　 あり ※　・　　 なし　　　　※ 仕込み場の記載が必要 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| （仕込み内容） |  加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（　　　　　　　 　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  加熱以外の工程（ カット・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理後の衛生管理方法（　 冷蔵　・　 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　 | 　 | 　　　　　　　 温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場での調理・衛生管理方法　　　　 調理あり　・　 調理なし　　　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱 |  焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱以外の工程 |  削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  乳製品の利用あり（ 既成品ホイップクリーム・（　　　　　　　 　　）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  衛生管理方法 |  冷蔵（ 冷蔵庫 ・ クーラーボックス ）・ 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ 温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品４（メニュー) | 　 | 　 | 食数　　　 　　　食分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 材料 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  仕込み | 　 あり ※　・　　 なし　　　　※ 仕込み場の記載が必要 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| （仕込み内容） |  加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（　　　　　　　 　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  加熱以外の工程（ カット・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理後の衛生管理方法（　 冷蔵　・　 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　 | 　 | 　　　　　　　 温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場での調理・衛生管理方法　　　　 調理あり　・　 調理なし　　　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱 |  焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱以外の工程 |  削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  乳製品の利用あり（ 既成品ホイップクリーム・（　　　　　　　 　　）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  衛生管理方法 |  冷蔵（ 冷蔵庫 ・ クーラーボックス ）・ 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ） | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

様式３　　　　　　　　　　　　　　　　　　配　置　図　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　No.

|  |  |
| --- | --- |
| 〈設営場所（テント内）〉 | 設備の概要１　設置位置（ 屋外 ・ 屋内）２　給水設備（　水道　・　タンク　）３　ハンドソープ４　消毒液５　ペーパータオル６　盛付け器具（　　　　　　　　　　　　）７　冷蔵設備（　冷凍冷蔵庫　・　クーラーボックス　）８　熱源（ ガス・ 電機） |
| 〈仕込み場〉（公共施設を利用する場合のみ記載） | 設備の概要１　給水（水道　その他　　　　）２　ハンドソープ３　消毒液４　盛付け器具（使い捨て手袋　　　　　　　　　　）５　冷蔵設備 |
| 〈会場内〉 |