

記入例

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

<登記された法人・団体・自治体の場合>

住所：主たる事務所所在地
氏名：団体名と代表者名

<個人>

住所：自宅の住所
氏名：個人名

〒330-0000

住所 茨城県〇〇市〇〇町1丁目2番3号

（法人にあつては、主たる事務所の所在地）

電話番号 029-000-0000

⇒ ふりがな かぶしがいいしや 〇〇〇 △△

氏 名 株〇〇〇 （代）△△

（法人にあつては、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）	← 現場調理や盛り付けをする場合		
		食品営業許可申請（更新）			
	☐	食品営業届	← 既製品をそのまま販売だけする場合		
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つては自動車登録番号）	〒000-0000		茨城県〇〇公園	
	営業所の名称、 屋号又は商号 （ふりがなを付すこと。）	△△商工まつり		当日営業する場所	
	営業の形態	飲食店営業 / 既製品販売の場合は「食品の販売業」			
	主として取扱う食品又は添加物	調理食品 / 既製品販売の場合は「取り扱う食品名」			
	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	茨城 はるか	← 当日の現場責任者	
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（法人にあつては、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	
(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、その取消しの日から起算して2年を経過しないこと。		有 ・ 無			
添付書類の省略の希望	☐ 営業を譲り受けたため、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る添付書類の省略を希望する。				

（注）記入要領は、裏面を参照のこと。

店舗名	茨城を食べよう			
現場責任者	茨城 太郎	緊急 連絡先	住所	茨城県〇〇市△△
現場での調理人数	3 人		ふりがな	いばらき たろう
調理スタッフ以外の 専門スタッフ (会計担当等)	1 人		氏名	茨城 太郎
			電話	090-□□□□-××××
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)	カレー	食数	1 0 0	食分
材料	野菜、肉、カレー粉			
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 ()			
①野菜の洗浄・ カット	加熱以外の工程 (☒ カット ☒ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
②加熱、煮込む	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 株式会社●●
名称・住所等※	住所 茨城県△△市〇〇
許可証を添付する 場合は、省略可	許可業種名 (☒ 飲食店営業 ・ その他) 許可番号 (土 保指令法第 25●●●● 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)	やきそば	食数	5 0	食分
材料	麺、肉、カット野菜 (既製品)			
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)	クレープ	食数	1 0 0	食分
材料	クレープ生地、卵、ホイップクリーム (既製品)、チョコレートソース			
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)	生ビール	食数	1 0 0	食分
材料	生ビール (ビールサーバー使用)			
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)			

〈設営場所(テント内)〉	設備の概要 - 設置位置 (屋外・屋内) - 給水設備 (水道・タンク) - ハンドソープ - 消毒液 - ペーパータオル - 盛付け器具 (使い捨て手袋) - 冷蔵設備 (冷凍冷蔵庫・クーラーボックス) - 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 - 給水 (水道 その他) - ハンドソープ - 消毒液 - 盛付け器具 (使い捨て手袋) - 冷蔵設備
〈会場内〉	