

# 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

〒310-0000

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 かぶしがいしや

氏名 株 (代)

（法人にあつては、その名称及び代表者の氏名）

## < 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

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。	<input type="checkbox"/> 食品営業許可申請（新規）	<input checked="" type="checkbox"/> 現場調理や盛り付けをする場合			
	<input type="checkbox"/> 食品営業許可申請（更新）				
	<input type="checkbox"/> 食品営業届	<input checked="" type="checkbox"/> 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）	〒〇〇〇-〇〇〇〇		当日連絡のつく番号	
	営業所の名称，屋号又は商号 （ふりがなを付すこと。）	茨城県〇〇公園	当日営業する場所	電話番号 090-000-0000	
	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	<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> 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 有の場合は、その内容を記入すること。		
(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。			
添付書類の省略の希望	<input type="checkbox"/> 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。

出店名 <b>レストランいばらき(ブースNo.1)</b>		住所 <b>茨城県〇〇市〇〇町1丁目2番3号</b> 氏名 <b>商工会</b> 電話番号 <b>090 - -</b>		
食品名	原材料名	購入先(屋号、所在地《市町村名》)	調理等の方法	調理の有無
ペットボトル飲料 予定食数 <b>100 食分</b>	ペットボトル飲料	スーパー (土浦市)		有 <b>無</b>
カレーライス 予定食数 <b>50食</b>	米 ジャがいも ニンジン 玉ねぎ カレールー カット済み豚肉	すべてスーパー (土浦市)	【仕込み】 米を洗いジャーに入れて水を入れる (現場で炊く場合は無洗米使用) 野菜を洗ってカットする 豚肉を炒めて野菜を入れて煮込む カレールーを入れる  【現場】 炊飯器で米を炊く カレーを温める、盛り付ける	調理あり
焼き鳥 予定食数 <b>50食</b>	焼き鳥(冷凍)	スーパー (土浦市)	【仕込み】 なし  【現場】 冷凍の焼き鳥をグリルで焼く	調理あり
仕込み場 名称・住所等※ (公共施設に あっては名 称・住所)	許可業種名 <b>飲食店営業</b> 許可番号 <b>土保第 号 営業許可証に記載の許可番号</b> 名称 <b>レストランいばらき</b> 住所 <b>土浦市</b>			

※ 仕込み場所が県外の営業施設にあつては食品営業許可証の写しを添付すること。

<p>〈設営場所(テント内)〉</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 設置位置 ( 屋外・屋内 )</li> <li>2 給水設備 ( 水道・タンク )</li> <li>3 ハンドソープ</li> <li>4 消毒液</li> <li>5 ペーパータオル</li> <li>6 盛付け器具 ( 使い捨て手袋 )</li> <li>7 冷蔵設備 ( 冷凍冷蔵庫・クーラーボックス )</li> <li>8 熱源 ( ガス 電機 )</li> </ol>
<p>〈仕込み場〉(公共施設を利用する場合のみ記載)</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 給水 (水道 その他 )</li> <li>2 ハンドソープ</li> <li>3 消毒液</li> <li>4 盛付け器具 (使い捨て手袋 )</li> <li>5 冷蔵設備</li> </ol>
<p>〈会場内〉</p>	