

令和〇年〇月〇日

茨城県 〇〇 保健所長 殿

〒310-〇〇〇〇

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 029-〇〇〇-〇〇〇〇

ふりがな いばらき たろう

氏名 茨城 太郎

（法人にあつては、その名称及び代表者の氏名）

昭和 60 年 4 月 1 日生

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 checked="" type="radio"/>	食品営業許可申請（新規）			
	<input type="radio"/>	食品営業許可申請（更新）			
	<input type="radio"/>	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つては自動車登録番号）	〒〇〇〇-〇〇〇〇 イベント会場の所在地 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。）	イベント名（屋号、テントNo.等）			
	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 いばらき はなこ 茨城 花子 資格の種類及び受講した講習会 養成講習会 資格取得年月日 令和〇年〇月〇日			
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
	飲食店営業（季節）	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の取組の種類別	<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理				
申請記載事項	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 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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、その取消の日から起算して2年を経過しないこと。	有 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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。

出店期間（〇月〇日～●月●日）

出店名 茨城屋				
住所 茨城県〇〇市××× 氏名 茨城 太郎 電話番号 029-〇〇〇-〇〇〇〇			食品取扱責任者氏名 (現地で店舗の衛生管理をする方の氏名) 茨城 太郎	
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
豚汁 予定食数 <u>100 食分</u>	大根、人参、ゴボウ、白菜	いばらきスーパー(〇〇市)	【仕込み】 原材料を洗浄し、カットする	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無
	豚肉	いばらき精肉店(〇〇市)	【現場調理】 カットした原材料を煮込み、調味料で味付ける。 盛付ける。	
フランクフルト 予定食数 <u>100 食分</u>	フランクフルト(冷凍品)	いばらきスーパー(〇〇市)	【仕込み】 なし 【現場調理】 フランクフルト(冷凍品)を焼く	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無
ぶどうジュース 予定食数 <u>100 食分</u>		いばらきスーパー(〇〇市)	【仕込み】 なし 【現場調理】 市販のジュースを注ぐ	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無
仕込み場 名称・住所等* (公共施設に あつては名 称・住所)	許可業種名 許可番号 名称 住所	飲食店営業 つ保指令法第〇〇〇〇号 △△屋 〇〇市1-2-3		

※ 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"> 1 設置位置 (屋外・屋内) 2 給水設備 (水道 タンク その他) 3 ハンドソープ 4 消毒液 5 盛付け器具 (使い捨て手袋) 6 冷蔵設備 7 熱源 ガス・電機) 8 ペーパータオル
<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"> 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 6 ペーパータオル
<p>〈会場内〉</p> <p>別紙参照</p>	