

収入証紙貼付欄	受付印欄
---------	------

<b>食品衛生法による営業許可申請書</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">臨時営業（短期日）</span> 北海道富良野保健所長 様 下記のとおり営業をしたいので、食品衛生法第55条第1項の規定により申請します。 <div style="text-align: right;">令和 年 月 日</div>	<b>営業許可申請手数料減免申請書</b> 北海道知事 様 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。 <div style="text-align: right;">令和 年 月 日</div>
---	--

申請者	住所（法人にあっては、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名）		生年月日	S 年 月 日生
			法人番号	

営業所所在地 （出店の場所）	電話番号
-------------------	------

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
--------	-----	--

ふりがな 食品衛生責任者氏名	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"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> 誓約書
-------------------	------------	--	--

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

営業の期間	令和 年 月 日から 令和 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（ ）

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	分類番号	保存年月日
				第 号		年

下記のとおり決定する 決裁権者	次長	課長	主査	係	起案者

標 題	食品衛生法により 飲食店営業 魚介類販売業 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。 <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">調 査 事 項</div> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td>1 位置、構造、面積</td> <td>2 床、壁、天井、採光、通風</td> <td>3 鼠族、昆虫などの防衛</td> <td>4 雑物の周囲</td> <td>5 手洗い 洗浄設備</td> <td>6 器具の数及び大きさ</td> </tr> <tr> <td>7 移動し難い器具の配置</td> <td>8 器具類の材料及び構造</td> <td>9 器具類の整備</td> <td>10 器具類の保管設備</td> <td>11 計器類</td> <td>12 給水設備</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>13 汚物処理及び便所</td> </tr> </table>	1 位置、構造、面積	2 床、壁、天井、採光、通風	3 鼠族、昆虫などの防衛	4 雑物の周囲	5 手洗い 洗浄設備	6 器具の数及び大きさ	7 移動し難い器具の配置	8 器具類の材料及び構造	9 器具類の整備	10 器具類の保管設備	11 計器類	12 給水設備						13 汚物処理及び便所	このことについて、減免するも支障ないものと認める。
1 位置、構造、面積	2 床、壁、天井、採光、通風	3 鼠族、昆虫などの防衛	4 雑物の周囲	5 手洗い 洗浄設備	6 器具の数及び大きさ														
7 移動し難い器具の配置	8 器具類の材料及び構造	9 器具類の整備	10 器具類の保管設備	11 計器類	12 給水設備														
					13 汚物処理及び便所														

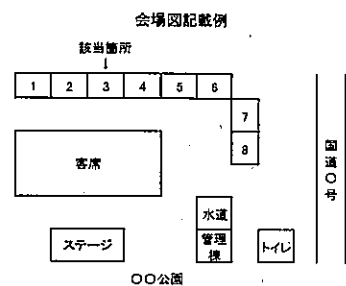
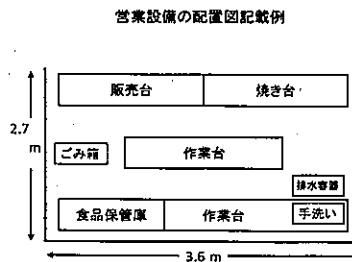
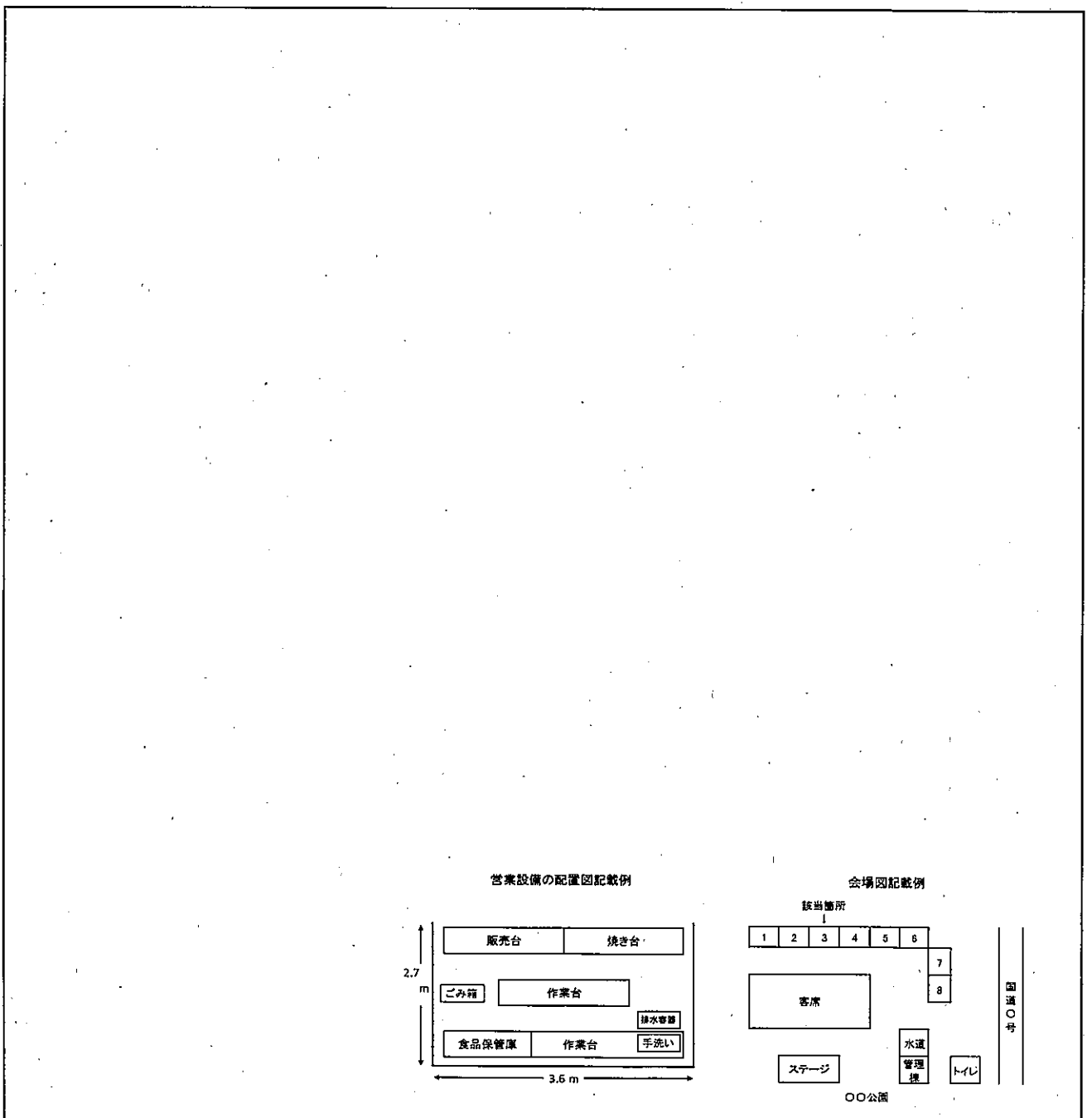
許可番号	食衛（ ）第 号 臨時営業	許可期限	年 月 日から 年 月 日まで
調査年月日	年 月 日	調査者職氏名	食品衛生監視員 印
調査者意見	備 考		

許可証送付先  受取  申請者住所  その他（ ）  
 収入証紙処理簿記載済

1 施設の構造設備調書

構造	<input type="checkbox"/> 防水テント	<input type="checkbox"/> 屋内	<input type="checkbox"/> その他 ( )
食品の保管設備	<input type="checkbox"/> 保冷容器 (氷、ドライアイス等)	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫	<input type="checkbox"/> その他 ( )
器具類の保管設備	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	
食器類	<input type="checkbox"/> 使い捨て容器	<input type="checkbox"/> その他 ( )	
器具類の洗浄設備	<input type="checkbox"/> 有 ( <input type="checkbox"/> ポリタンク等 <input type="checkbox"/> 直結給水 )	<input type="checkbox"/> 無	
手洗設備	<input type="checkbox"/> 有 ( <input type="checkbox"/> ポリタンク等 <input type="checkbox"/> 直結給水 )	<input type="checkbox"/> 無	
排水設備	<input type="checkbox"/> 排水溜容器	<input type="checkbox"/> 下水側溝	<input type="checkbox"/> その他 ( )
廃棄物容器	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	

2 営業設備の配置図・会場図



別紙 会場図 (写し)

別紙 行事祭典のチラシ等 (写し)

3 施設の構造設備調書

項目	内容
取扱品目	
提供数量	
原材料の名称 購入日・購入先	
(下処理をする場合) 下処理する 日時・場所・内容等	
(出店場所での) 調理する 日時・場所・内容等	
営業日時	

記載例

項目	内容
取扱品目	焼き鳥
提供数量	〇〇本
原材料の名称 購入日・購入先	鶏肉、ネギ、たれ、塩胡椒 〇月△日に〇〇商店で購入する。
(下処理をする場合) 下処理する 日時・場所・内容等	〇月△日□時から〇〇食堂(飲食店)で鶏肉とネギを細切りにして、串にさし、その後冷凍保管する。
(出店場所での) 調理する 日時・場所・内容等	会場内テントにおいて炭火で焼き、味付けをして提供する。
営業日時	〇日△時～□時