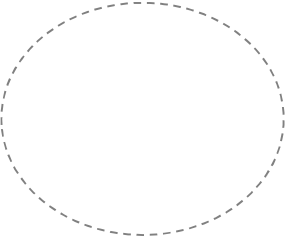
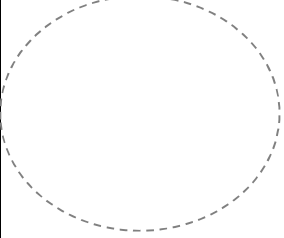


申請者の方へ：太線枠内を楷書で記入してください

伺	所 長	部 長	衛生課長	総務班 (総括)	食品班 (総括)	課 員	起案者

指令 保 第 号 本申請の営業については、食品衛生法第55条1項の規定により、次の条件で許可します。 令和 年 月 日 大分県 保健所長 1 本許可の有効期間は、令和 年 月 日から 令和 年 月 日までとする 2 営業の限定	保健所受付	公印使用承認
		

一時的営業許可申請書 兼 受付済証

令和 年 月 日			
大分県知事 殿			
申請者 千 一			
住 所			
(ふりがな)			
氏 名			
.....			
生年月日 年 月 日			
電話番号 ー ー			
[法人にあつては、主たる事務所の所在地及び名称並びに代表者の氏名]			
下記のとおり営業の許可を受けたいので、食品衛生法第55条第1項の規定により申請します。			
営業の所在地 (出店予定地)	市・町 (会場名)		
電話番号	ー ー		
(ふ り が な) 屋 号 又 は 商 号		催 事 名	
営 業 の 種 類 (該 当 に ○)	飲食店営業・菓子製造業	営 業 期 間	令和 年 月 日から 令和 年 月 日まで
食 品 衛 生 責 任 者 (資 格 の 有 無)	(有 ・ 無)	使 用 水	水質検査 ☐ なし (上水道・簡易水道等) の必要 ☐ あり (上記以外の水源)
申 請 者 の 欠 格 事 項	(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年を経過していないこと。 (2) 食品衛生法第54条から第56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年を経過していないこと。		

注 申請者の欠格事項の欄は、法人にあつてはその業務を行う役員を含むものとし、当該事実がないときは「なし」と記載し、あるときはその内容を記載すること。

申請者の方へ：太線枠内を楷書で記入してください

仕込場所等・提供する食品（メニュー）及び衛生管理計画を記入してください。

		提供品目について	作業内容
仕込場所	許可施設		
	固定店舗並施設		
メニュー			

食品衛生管理計画（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

提供する食品がどれに分類されるか選択してください。※メニューが複数ある場合は、調理工程が同一のものについてまとめることができます。分類ごとの管理のポイントを参考にして作業を行いましょう。

	分類	食品の管理方法 □に✓を入れてください	該当分類に○
1	食品を冷たいまま提供するもの	☐ 提供するまでは冷蔵で保管する（常温で放置しない）。 ☐ 調理後すぐ提供する。 ☐ 盛り付け・つぎ分けの際に汚染しないよう、使い捨て手袋・消毒済みの器具を使用する。 ☐ 容器・包装は清潔なものを使用する。	
2	加熱し、熱いまま提供するもの	☐ 中心まで十分に加熱する。 ☐ 調理後すぐに提供する。 ☐ 盛り付け・つぎ分けの際に汚染しないよう、使い捨て手袋・消毒済みの器具を使用する。 ☐ 容器・包装は清潔なものを使用する。	
3	加熱した後、提供まで高温で保管するもの	☐ 中心まで十分に加熱する。 ☐ 高温（65℃以上）で保管する（菌が増えやすい温度帯を避ける）。 ☐ 盛り付け・つぎ分けの際に汚染しないよう、使い捨て手袋・消毒済みの器具を使用する。 ☐ 容器・包装は清潔なものを使用する。	
4	加熱後冷却し、冷たいまま提供するもの	☐ 中心まで十分に加熱する。 ☐ すぐに冷却する（菌が増えやすい温度帯を避ける）。 ☐ 提供するまでは冷蔵で保管する（常温で放置しない）。 ☐ 盛り付け・つぎ分けの際に汚染しないよう、使い捨て手袋・消毒済みの器具を使用する。 ☐ 容器・包装は清潔なものを使用する。	
5	加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	☐ 中心まで十分に加熱する。 ☐ すぐに冷却する（菌が増えやすい温度帯を避ける）。 ☐ 提供するまでは冷蔵で保管する（常温で放置しない）。 ☐ 再加熱する際も、十分に加熱する。 ☐ 盛り付け・つぎ分けの際に汚染しないよう、使い捨て手袋・消毒済みの器具を使用する。 ☐ 容器・包装は清潔なものを使用する。	

従事者の衛生管理 □に✓を入れてください

- ☐ 体調不良者、手指に傷がないことを確認する
☐ 適宜手洗いを実施させる（食品を触る前、便所の後、会計後等）

営業施設 □に✓を入れ、給排水タンクの容量を記入してください

- ☐ 営業施設は区画されています。
☐ 営業施設内に手洗い設備（給排水タンクの容量_____L）があります。
☐ 温度管理が必要な食品を取り扱う場合は、適切な温度を保つことができる設備があります。
☐ 電気式冷蔵設備があります。

・添付書類 ☐ 申請者が法人の場合：法人登記事項証明書等（写し可） ☐ 水質検査が必要な場合：水質検査成績書の写し（地方公共団体の機関又は食品衛生法、水道法、建築物衛生法における登録検査機関にて検査したもの） ☐ 下処理等を行う固定店舗の営業許可施設の許可指令書の写し ☐ 下処理等を行う固定店舗並施設の図面 ・提示書類（本人確認） ☐ 申請者が個人の場合：運転免許証、健康保険証、住民票等 添付書類確認者氏名 審査 令和_____年_____月_____日 ☐ 基準に合致 ☐ 不適 許可に関する意見 ☐ 許可（期限_____） ☐ 不許可 復命 令和_____年_____月_____日 食品衛生監視員氏名	収入証紙添付欄
---	---------

作業当日記入		記録表				
店舗屋号						
記入者		記入日時	年	月	日	時

この記録表は、作業当日の衛生管理について記録するものです。
この記録は、営業終了後2週間保管してください。

作業前

(1)当日の従事者について、作業前にチェックを行ってください。

チェック項目	体調は問題ないか (嘔吐・下痢、発熱、手指に傷がないか)	服装等は適切か	手洗いは適切か
項目の解説・ポイント	・ 体調に問題がある人、手に傷がある人は、食品に直接さわる作業は避ける	・ 清潔な服装であること ・ 手指の装飾品は付けないこと(指輪等) ・ 爪は短いこと	・ <u>作業前・トイレの後・お金をさわった後・盛り付けの前</u> 等に洗う ・ 石けんを使用して洗う ・ 手袋の装着前後に洗う ・ 手袋は作業の都度交換する
従事者氏名(記入)	チェック(○をつける)	チェック(○をつける)	チェック(○をつける)
	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否
	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否
	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否
	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否

作業後

(2)営業後のチェック 一日を振り返って、衛生管理がどうであったかチェックしましょう。

チェック項目	○をつける	良・否の理由
原材料の温度管理	良 ・ 否	
従事者の健康状態 (体調不良者はいなかったか、手の傷はなかったか)	良 ・ 否	
手洗い(適切な手洗いを行ったか)	良 ・ 否	
提供した食品の管理 (食品衛生管理計画の管理のポイントを守って衛生的な食品を提供できたか)	良 ・ 否	

(3)気づいたこと、クレーム等

--