

申請書の方へ：太線枠内を楷書で記入してください

伺	所 長	次 長	衛生課長	企画福祉班(総括)	食品班(総括)	課 員	起案者

指令豊保第

号

保健所受付

公印使用承認

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

大分県豊後保健所長

- 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
- 2 営業の限定

○個人申請の場合

→住民票、免許証とおりに記載ください

○法人申請の場合

→登記簿(概ね3か月以内に発行のもの)
とおりに記載ください

電話番号は、出店の責任者の方に連絡がとれる
所属の電話や携帯番号を記載ください

イベントが開催される場所の住所と
具体的な場所(施設設置場所が特定できる名称)を記載ください

兼 受付済証

大分県知事

殿

令和 8 年 10 月 1 日

申請者

住 所

(ふりがな)

氏 名
(法人名)

生年月日

電話番号

大分県豊後大野市三重町市場934番地2

いちじ ひでゆき

(個人の場合) 伊地知 英行

かねつしゅくひん

いちじ ひでゆき

(法人の場合) 賀根津食品株式会社 代表取締役 伊地知 英行

昭和 35 年 5 月 10 日 ※個人申請の時のみ

050 - 1250 - 3550

【注】にあつては、本たる事務所の所在地及び名称並びに代表者の氏名

テントで調理行為が発生する場合は、飲食店営業に該当します。地区の集会所などで菓子類(パン、焼菓子、饅頭など)を製造する場合のみ、菓子製造業を囲んでください

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)

竹田 市 大字竹田字山手1501-2

(会場名)

大分県竹田総合庁舎 正面駐車場

(ふりがな)
屋号又は商号

かねつしゅくひん
加根津食品

催 事 名

食の安全フェスティバル

営業の種類
(該当に○)

飲食店営業 ・ 菓子製造業

営 業 期 間

令和 8 年 10 月 10 日から
令和 8 年 10 月 12 日まで

食品衛生責任者
(資格の有無)

伊地知 真成

(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。

なし

(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。

なし

注 申請者の欠格事項の欄は、法人にあっ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「あり」と記載してください。

イベント時の現場責任者
食品衛生責任者の資格は問いませんが、
持っていない場合は「無」を囲んでください

イベント会場で給水する場合は、会場の水源
を確認をして記載してください。必要な場合
は水質検査結果書を添付してください

「仕込場所」は原材料の保管、洗浄、カット、下処理、食品の保管、使用器具の保管、洗浄消毒、給水タンクの給水、廃水タンク水の廃棄を行う場所です

「固定店舗並施設」とは、公共施設や地区の集会所の調理室などが該当します
施設の所在地と施設名を記入してください

「許可施設」の場合は、所在地と施設名の記載とともに、
営業許可証の写しの添付してください

「作業内容」は具体的に記載してください
仕込みが発生しない場合は、その旨と使用する原材料が
既成品(市販品)であることを明記してください

申請書の方へ：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 ☒	【所在地】大分市大手町3-1-1 【施設名】清澄ホール 調理室
メニュー	①ハンバーガー、②ホットコーヒー	
		① 仕込場所で加熱調理したハンバーガー（パティ）を、現場で再加熱し、市販されてるパン（パンズ）に挟んで提供 ② 既製の市販されているドリッパーを使用し、一杯ずつドリッパーして提供

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行いましょう。

一時的営業では提供できない品目もあります
一覧にない品目の場合は、予め保健所にお問い合わせください

	提供品目について	該当分類に
1	食品を冷たいまま提供するもの ☐ 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、使い捨ての手袋・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、使い捨ての手袋・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、使い捨ての手袋・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、使い捨ての手袋・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、使い捨ての手袋・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 40 L）があります
- ☒ 温度管理が必要な
- ☒ 電気式冷蔵設備が

食品衛生管理計画については、申請時にも確認いただきますので、
空欄のままでも差支えありません

・添付書類

- ☐ 申請者が法人の場合、代表者の印鑑
- ☐ 水質検査が必要な場合：水質検査成績書の写し

収入証紙添付欄