

収入証紙貼付欄

保健所長 殿 年 月 日

〒 890-8577 任意の団体名では、申請できません。

住 所 鹿児島市鴨池新町10-1

(法人にあつては、主たる事務所の所在地) 電話 099-0000-0000

フリガナ セカツ エコ 氏 名 生活 衛子 印

(法人にあつては、名称及び代表者の氏名) H1 年 4 月 1 日生

営業許可申請書（新・継続）

食品衛生法第52条第1項の規定により営業の許可を受けたいので、次のとおり申請します。

営業所の所在地	〒000-0000 始良市000 △△グランド内 イベントを実施する会場の所在地とその施設名等を記載してください。	
営業所の名称、屋号又は商号	00まつり ← 00うどん店	
営業施設の大要	別紙のとおり イベント名も記載してください。	
許可番号及びその年月日	営業の種類	備考
	飲食店（臨時）	H26年8月1日～2日
	業種が不明の場合は、保健所に相談してください。	開催期間を記入してください。
申請者の欠格条項	(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年を経過しないこと。	なし

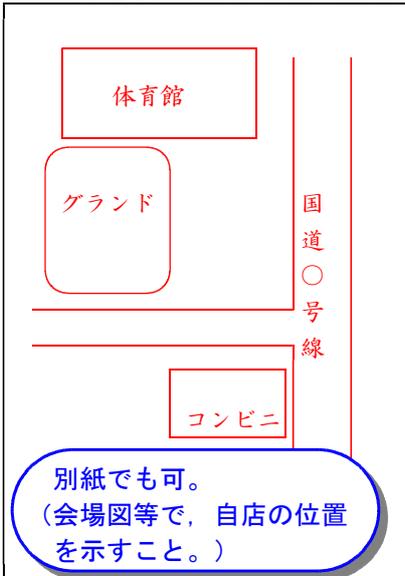
注1 記載要領

- (1) 字は、インク等を用い、かい書ではつきりと記載すること。
- (2) 許可番号等の欄は、継続許可の場合のみ現に受けている許可番号及びその年月日を記載すること。
- (3) 申請者の欠格条項の欄は、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。
- (4) 氏名を自筆で記入したときは、押印は省略することができる。

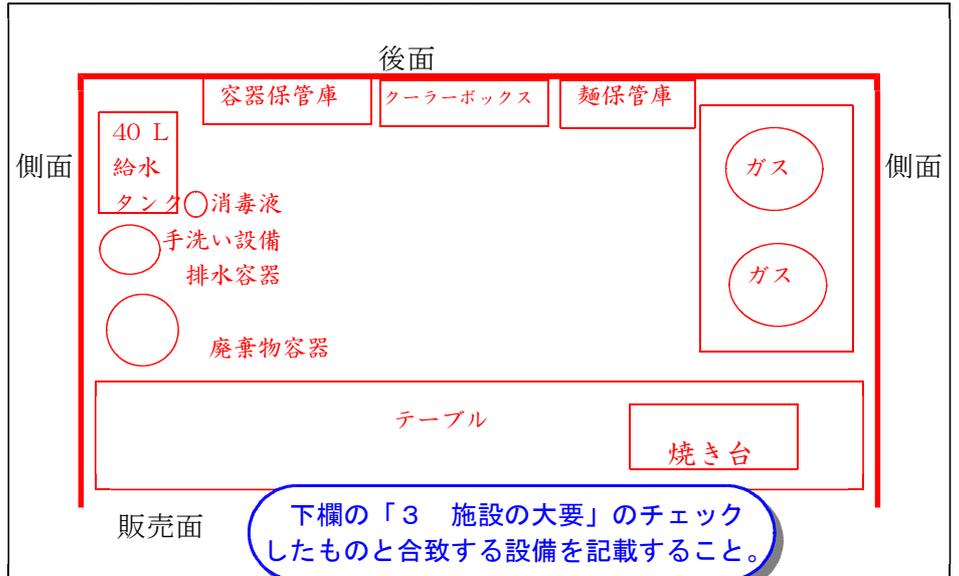
2 添付書類

- (1) 新規許可の場合
 - ア 営業所の案内図又は地図の写し
 - イ 営業設備の構造を記載した図面（図面に営業設備の大要を記載しても可）
 - ウ 法人にあつては登記事項証明書又は定款の写し（提示でも可）
 - エ 水道水以外の水を使用する場合には、水質検査証明書（提示でも可）
- (2) 継続許可の場合
 - 営業許可証（提示でも可）

1 営業所の案内図又は地図



2 営業設備の構造を記載した図面



3 施設の概要

		保健所記載 適否
1 建物	<input checked="" type="checkbox"/> テント <input type="checkbox"/> 木造 <input type="checkbox"/> コンテナ <input type="checkbox"/> その他()	
2 面積	<input checked="" type="checkbox"/> 施設 12 m ²	
3 構造	<input checked="" type="checkbox"/> 屋根 <input checked="" type="checkbox"/> 側壁 <input type="checkbox"/> 背面	
4 採光	<input checked="" type="checkbox"/> 人工照明 <input type="checkbox"/> 自然光	
5 手洗設備	<input checked="" type="checkbox"/> 手洗い設備 <input checked="" type="checkbox"/> 消毒液	
6 洗浄設備	(必要に応じ) <input type="checkbox"/> 洗浄設備	
7 保管設備	<input checked="" type="checkbox"/> 食品用 <input checked="" type="checkbox"/> 器具容器用	
8 冷蔵設備	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫 <input type="checkbox"/> 冷凍庫 <input checked="" type="checkbox"/> クーラーボックス <input type="checkbox"/> その他()	
9 使用水	<input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 飲用適の水(井戸水, その他) <input checked="" type="checkbox"/> 給水タンク(40 L) <input checked="" type="checkbox"/> 内容量確認可	
10 排水容器	<input checked="" type="checkbox"/> 排水容器	
11 廃棄物容器	<input checked="" type="checkbox"/> 蓋付き廃棄物容器	

給水タンクは飲食店等は40L以上、販売業は20L以上必要。

4 取扱い食品名・調理方法等(下処理場所も含む)

(取扱い食品) うどん・そば	提供する食品名(メニュー)を具体的に記載すること。
(調理方法) だし→飲食店で加熱調理。現場にて常時加熱する。 麺→現場で注文毎にゆがく。	簡易な調理で、現場で十分加熱できる食品に限る。わからない場合は事前に保健所と協議すること。
(下処理場所) 飲食店(○○食堂)	下処理・下調理は原則として許可を受けた施設に限る。

5 備考