

苫小牧保健所

食品提供を行う方へ

1. 保健所の手続き

イベント等において、仮設の施設やテント等を設けて不特定多数の人を対象に**食品を提供する場合、営業許可の取得が必要です。**

(申請前の相談は、メールや電話、FAXでも可能です。)

1 申請 ※

7月27日(月)までに
保健所に申請してください

2 許可証交付

出店前日 8月6日(木)までに
保健所に受け取りに来てください

3 営業開始

営業許可証はテント内の見やすい
位置に掲示してください

※ 申請の際、調理方法等について詳細を聞くことがあります。

できるだけ申請者ご本人や営業内容を把握している方が行うようにしてください。

営業許可（短期日）

（申請に必要な書類等）

- 申請手数料 2,200円
- 食品衛生法による営業許可申請書（両面記入してください）

※食品衛生責任者の資格番号及び取得日の記入漏れにご注意ください。
 （食品衛生責任者養成講習会修了証、調理師免許等をご確認のうえ、
 記入してください。）

■ 提供品目について

提供品目数は、1～2品目程度です。

使用する設備及び調理工程が同一の食品をまとめて「1品目」とします。

【例】 「焼き鳥」と「焼きそば」 → 「1品目」

収入証紙貼付欄		受付印欄
食品衛生法による営業許可申請書（短期営業日）		営業許可申請手数料減免申請書
北海道中小保健所長 様 年 月 日		北海道知事 様 年 月 日
次のとおり営業したいので、食品衛生法第58条第1項の規定により申請します。		食品衛生法に定める営業を次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。
申請者 住所 氏名 氏名及び住所 氏名 住所	平 平 平 平 平	法人番号 電話 生年月日 年 月 日
営業所所在地 及び 店名	平	
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
食品衛生責任者 及びその資格	氏名 資格番号 取得日	<input type="checkbox"/> 申請者と同じ <input type="checkbox"/> 別紙（兼任・資格写し等・誓約書） <input type="checkbox"/> 講習会 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 管理栄養士 年 月 日
営業の種類 及び取り扱い品目	品目	
営業の期間	年 月 日 から 年 月 日まで	
申請者の欠格事項		<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり
起算年月日	決定年月日	決定書及び調査書
...
旅行及び取り扱い方法	文書番号	申請番号
決裁権者	次長 課長 主任 係長 係	起算者 生活衛生課食品保健係
標題	食品衛生法に基づく（飲食店営業・魚介類販売業）営業許可並びに営業許可申請手数料の減免について	
申請の趣旨	このことについて、施設調査の結果は次のとおりなので例文により許可並びに営業許可申請手数料を減免する。	
申請施設の平面図（配置図）		
テントの中の設備の配置を記載してください（手洗い・縦洗いの寸法も忘れずに記入してください） ※ テントは、屋根と側面3方を囲うこと		
（記載例）		
調理・販売方法の概要（記入例に準じて、分かりやすく記入してください）		
取扱品目	焼き鳥	
材料	原料：冷蔵肉類 調味料：冷蔵調味料	
仕入先	〇〇商店	
仕入日	〇月 〇日	
保管方法	クーラーボックス	
調理方法	テント内の焼き網で調理し、箸で焼く。	
提供食数	〇〇食/日	
販売容器	紙・竹で容器	
下処理場所	〇〇公園	
下処理内容	毎時25日の朝 焼き網、箸、紙 打ちして廃棄容 器にて廃棄処理	

営業許可（5年臨時）

（すでに5年臨時の営業許可をお持ちの方）

営業計画書の内容に変更がある場合は、次の書類を提出してください

- 変更届
- 営業計画書
- 平面図、調理販売方法（新たな品目を追加、変更される場合）

（新たに5年臨時の営業許可を申請される方）

- 申請手数料 20,500円
- 食品衛生法による営業許可申請書（短期日の様式とは異なります）
- 営業計画書
- 平面図、調理販売方法

変更届（許可営業）

食品衛生法施行規則第71条の規定に基づき次のとおり届け出ます。
 ※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に資して、開示オープンデータとして公開します。
 営業者の氏名等のオープンデータに不適合がある場合は、次の欄に理由を記載してください。（デフォルト欄）

電話番号： 電話番号： FAX番号：
 電子メールアドレス： 法人番号：
 申請者住所 申請人によっては、所在地
 上りがけ
 申請者氏名 申請人によっては、その名称及び代表者の氏名
 年 月 日 提出
 法第55条第2項関係

申請施設の平面図（配置図）

テントの中の設備の配置を記載してください（手洗い・乾燥の寸法も忘れずに記入してください）
 ※ テントは、屋根と側面3方を囲うこと

（記載例）

作業台 磁き台
 手洗い アーチャーボックス

調理・販売方法の概要（記入例に準じて、分かりやすく記入してください）

取扱品目	焼き鳥		
材料	鶏肉、味噌、醤油、水刺し油		

営業計画書 令和 年 月 日

北海道小牧保健所長 様

申請者 住 所
 氏 名

行事・祭典等の名称	営業の場所 (所在地・会場名等)	取扱品目	営業予定時期

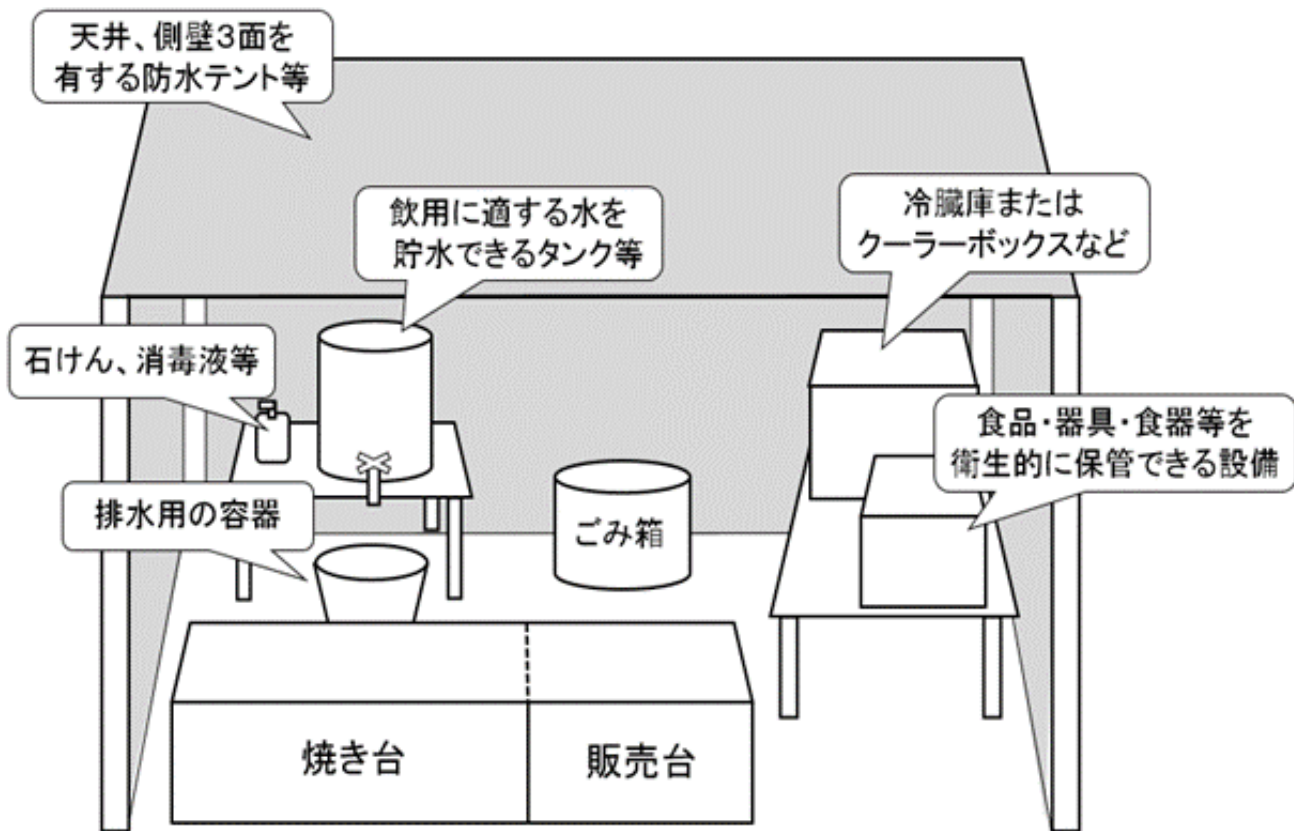
備考

- 1 営業の年間計画を具体的に記載すること。
- 2 営業予定時期は、「●年4月1日から4月3日まで」、「毎年4月第1月曜日」等と記入すること。
- 3 同一の場所で営業は、年間30日以内とする。
- 4 営業計画に変更を生じた場合には、速やかに変更後の営業計画書を営業地を管轄する保健所長又は支所長に提出すること。
- 5 本営業計画書（写し）は、営業時に営業許可証と合わせて掲示又は携帯すること。

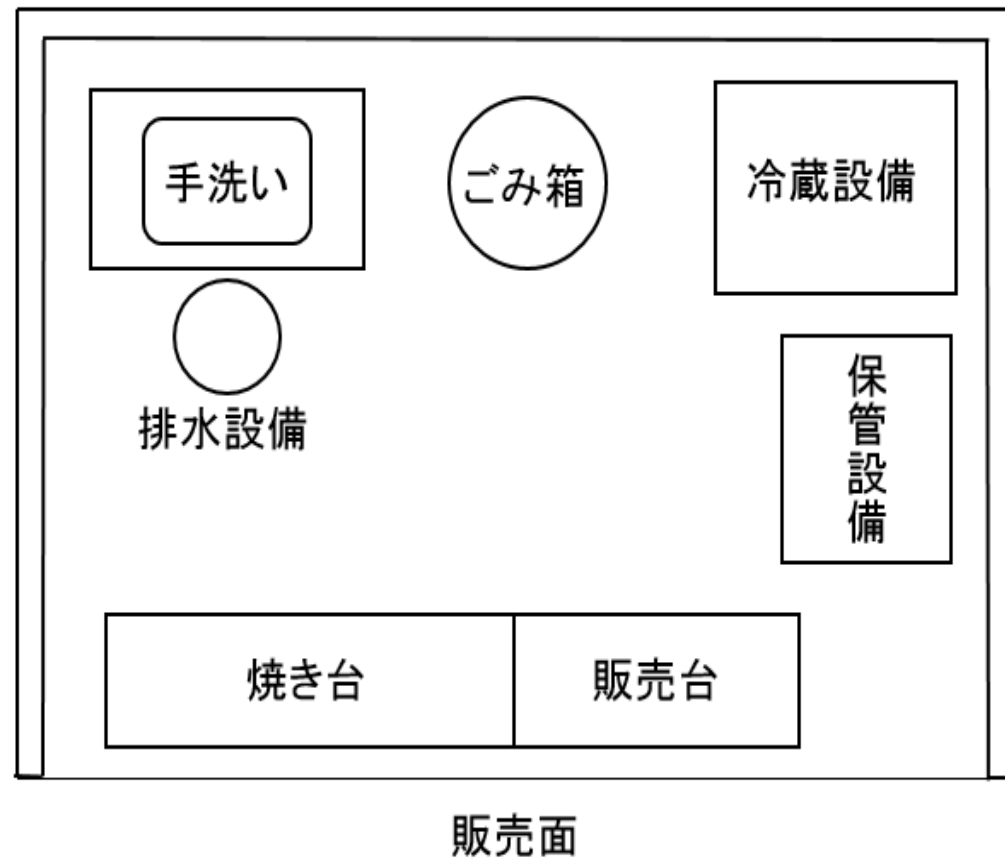
2. 施設に関する基準

施設設備	基準
構造	<ul style="list-style-type: none">・ 屋外でテント等を設置する場合、防水性の素材で天井・側壁3面を有していること。・ また、食品や器具、食器等には、ほこり等を防ぐ措置が取られていること。・ 屋内、プレハブの場合、客席等と区画されていること。
保管設備	<ul style="list-style-type: none">・ 使用する食品や器具、食器等を衛生的に保管できる設備を設けること。
冷蔵設備	<ul style="list-style-type: none">・ 冷蔵・冷凍品等の食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量・性能がある冷蔵設備等(氷、保冷剤、ドライアイス等を含む)を設けること。・ また、温度計を設置し温度管理を行うよう努めること。
給水設備（洗浄設備）	<ul style="list-style-type: none">・ 飲用に適する水(水道水等)を十分に貯水できるタンク等を設置し、手洗設備及び器具類等の洗浄設備を設けること。・ ※提供品目によっては、「特別な設備」が必要な場合があります。
排水設備	<ul style="list-style-type: none">・ 給水設備には、バケツ等の排水用容器を備えること。
廃棄物設備	<ul style="list-style-type: none">・ 汚液の漏れない構造で、十分な容量の廃棄物容器(ごみ箱等)を備えること。

施設設備の例

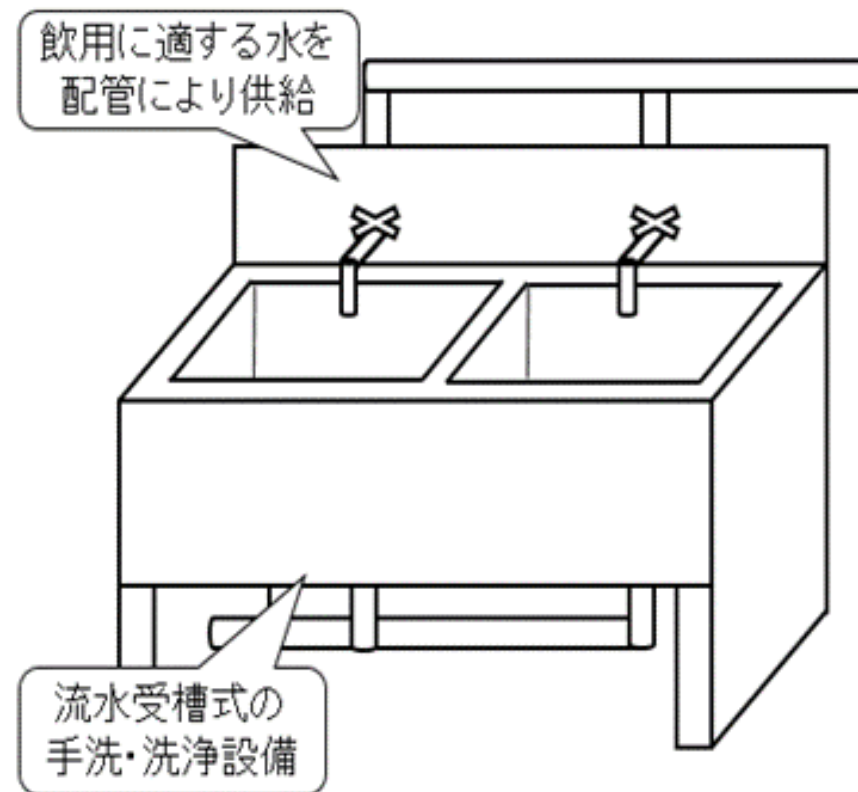


施設平面図の例



特別な設備が必要な場合

設備	設置が必要な場合
流水受槽式 「洗浄設備」	<ul style="list-style-type: none">・ 繰り返し使用する調理機器を洗浄する場合・ 調理等で多量の水を使用する場合
流水受槽式 「手洗い設備」	<ul style="list-style-type: none">・ その後の工程で十分に加熱されない食品を手指等で触れる場合 ※使い捨て手袋の着用も必要です。



■ 次の提供品目の場合、「特別な設備」の設置が必要です

流水受槽式「洗浄設備」 ▶ 削り器を使用する「けずりいちご」、ミキサーを使用する「スムージー」等

流水受槽式「手洗い設備」 ▶ その場でのぎる「おにぎり」、その場できなこ等をまぶす「餅」等

流水受槽式「洗浄設備」と「手洗い設備」の両方 ▶ 茹でた麺を水で洗う「ざるそば」等

3. 衛生管理に関する基準

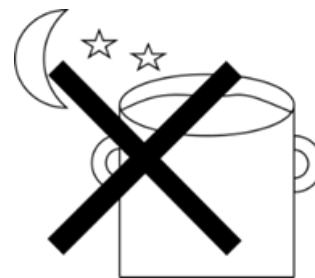
■ 食品の取扱い

(全般)

- 1 食品は、許可を取った施設の中で取り扱うこと。
- 2 臨時営業の施設では、簡易な調理のみを行うこと。
- 3 下処理は、許可営業施設等の衛生的な場所で行うこと。
- 4 下処理も含めて、原則、提供当日に調理すること。
- 5 食材の搬入は、適切な温度、時間の管理を行うこと。
- 6 作り置きせず、30分以内に提供するように努めること。
- 7 生ずしやさしみ類、海鮮丼は原則調理しないこと。

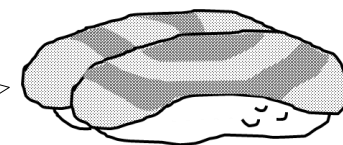
(食材)

- 1 原材料は、許可施設で製造されたものを使用すること。
- 2 原材料は、決められた方法で適切に温度管理を行うこと。
- 3 臨時営業の施設では、魚介類、肉類を細切しないこと。



作り置きはしない

すし等を調理したい方は
要相談です



保管用クーラーボックスなど用意しましょう



3. 衛生管理に関する基準

■ 施設・設備

- 1 手洗い設備には、石けん・消毒液等を備えること。
- 2 食器は使い捨てのものを使用すること。

■ 調理従事者

- 1 肉、魚介類、卵などを触った後は、手洗いを行うこと。
- 2 直接食品に触れる場合、衛生的な使い捨て手袋を着用すること。
- 3 従事者は衛生的な服装で作業に従事すること。



HACCPに沿った衛生管理

衛生管理計画 ①

- ・実施する衛生管理方法にチェックする（例：□ 廃棄する。）
- ・実施方法があらかじめ記載されていない場合、「その他」にその方法を記載する。
- ・本紙は営業終了日から2週間程度保存すること。

1 一般衛生管理のポイント

管理項目	管 理 実 施 方 法			実施記録 適=○・不適=X						
	いつ	どのように	問題があった場合の対処	1 日目	①	②	③	④	⑤	⑥
①原材料の 受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 納入・購入時	<input checked="" type="checkbox"/> 外観、におい、包装、期限、品温などの確認をする	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する							
	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 廃棄する							
	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()							
②保冷設備内 の温度確認	<input checked="" type="checkbox"/> 営業前	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認（10℃以下、-15℃以下）	<input type="checkbox"/> 設定温度などを確認の上、改善する	2 日目	①	②	③	④	⑤	⑥
	<input checked="" type="checkbox"/> 営業中	<input type="checkbox"/> 体感で庫内が保冷できているか確認	<input checked="" type="checkbox"/> 保冷剤等を追加し、庫内を冷却する							
	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()							
③交差汚染 二次汚染 の防止	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中	<input checked="" type="checkbox"/> 加熱前の食品と加熱後の食品を同時に扱わない	<input checked="" type="checkbox"/> 汚染された食品は廃棄する	3 日目	①	②	③	④	⑤	⑥
	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 保管庫内、器具類等を使い分ける	<input type="checkbox"/> 使い分け等のルールを再周知する							
	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()							
④器具などの 衛生管理	<input checked="" type="checkbox"/> 使用前	<input checked="" type="checkbox"/> 汚染された器具類は使い回さない	<input type="checkbox"/> 汚染された食品は廃棄する	4 日目	①	②	③	④	⑤	⑥
	<input type="checkbox"/> 使用中	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 汚染された器具類は廃棄又は使い切りとする							
	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()							
⑤調理従事者 の衛生管理	<input checked="" type="checkbox"/> 営業前	<input checked="" type="checkbox"/> 調理従事者の体調（下痢、嘔吐、発熱等）を確認	<input checked="" type="checkbox"/> 食品に触れる作業には従事させない	5 日目	①	②	③	④	⑤	⑥
	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認	<input checked="" type="checkbox"/> 傷を保護し、ビニール手袋などを装着する							
	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()							
⑥手洗いの 実施	<input checked="" type="checkbox"/> トイレ後、作業前、盛り付け前、作業内容変更時、生肉や生魚を扱った後、金銭に触った後、清掃を行った後等	<input checked="" type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で手洗いを実施する	<input checked="" type="checkbox"/> 不適切であった場合、十分な手洗いを実施する	6 日目	①	②	③	④	⑤	⑥
	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()							
	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()							
⑦追加項目				7 日目	①	②	③	④	⑤	⑥

衛生管理計画①は
営業許可証の裏面にあります

【衛生管理の実施方法】

- 1 実施する衛生管理方法にチェックする
- 2 出店当日に衛生管理を実施し記録に○または×を記入する

×の場合は、問題があったときに
対応したことを記録する
- 3 記録は営業終了日から2週間程度
(8月23日頃まで) 保管する

HACCPに沿った衛生管理

衛生管理計画 ②

- ・提供メニューを「例」を参考に、分類ごとに記入する
- ・実施する衛生管理方法にチェックする（例： 廃棄する。）
- ・管理実施方法があらかじめ記載されていない場合、「その他」にその方法を記載する。
- ・本紙は営業終了日から2週間程度保存すること。

2 重要管理のポイント

分類	メニュー		管理実施方法	実施記録 適=○・不適=X			
	例	提供メニュー		1日目	2日目	3日目	4日目
グループ① ①非加熱のもの (冷たいまま提供)	チョコバナナ クレープ かき氷 ソフトクリーム(ワン ショット式に限る)	フルーツあめ 冷やしきゅうり	未加熱食品の保管状況確認方法 <input checked="" type="checkbox"/> 食品は保冷保管する <input type="checkbox"/> 調理後、すぐに提供する <input type="checkbox"/> その他()	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記
第2グループ ②加熱後、 すぐに提供 するもの	焼き物(焼鳥、たこ焼き 等) 煮物(おでん、モツ煮等) 蒸し物(肉まん、蒸し貝 等) 種類(温そば、ラーメン 等)	焼鳥 焼きそば	加熱されたかの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁)や触感(弾 力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記
			加熱後食品の保管状況確認方法 <input type="checkbox"/> 体感で庫内が高温であることを確認 <input type="checkbox"/> 見た目(湯気等)で判断する <input type="checkbox"/> 品温を確認する <input type="checkbox"/> その他()	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記
グループ③ ③加熱後、 高温保管して 提供するもの	揚げ物(フライドポテト 等) 米飯(カレー、豚丼等) 揚げ菓子(ドーナッツ等) 焼き菓子(たい焼き等)		盛り付け等 <input checked="" type="checkbox"/> 非加熱食品、加熱後食品を扱う前 に手洗いを十分行う。 <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付けなどは使い捨て手袋を 着用して実施する <input type="checkbox"/> その他()	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記
グループ④ ④加熱後冷却 し、再加熱し て提供するもの	第2グループのうち、 下処理場所で加熱、冷却 し、 現地で再加熱するもの			① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記	① ○ ③ ② ○ ④ 特記

問題があった場合の対応方法 廃棄する 再加熱する その他()

衛生管理計画②は
営業許可証の裏面にあります

【衛生管理の実施方法】

- 1 提供メニューを「例」を参考に
分類ごとに記入する
- 2 実施する衛生管理方法に
チェックする

該当する管理方法が記載されてい
ない場合、「その他」に記載する
- 3 出店当日に衛生管理を実施し
記録に○または×を記入する

×の場合は、問題があったときに
対応したことを記録する
- 4 記録は営業終了日から2週間程度
(8月23日頃まで) 保管する