|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 課長 | 課長補佐 | 係長 | 係員 | 担当 |

営業届（短期）

令和　　　年　　　月　　　日

　いわき市保健所長　様

　　　　　　　　　　　　　　　　住所（所在地）

　　　　　　　　　　　　　　　　ふりがな

　　　　　　　　　　　　申請者　氏名（名称及び代表者氏名）

　　　　　　　　　　　　　　　　生年月日　　昭和・平成　　　年　　月　　日

　　　　　　　　　　　　　　　　電話番号

注意　□のある欄は、該当する箇所にレ印を入れてください。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 営業期間 | | | | 令和　　　年　　　月　　　日から  令和　　　年　　　月　　　日まで（　　　日間） | |
| 施　設 | | 所在地（自動車の場合は  車台番号及び登録番号） | | （イベント名：　　　　　　　　　　　　　　　）  電話番号 | |
| ふりがな  名称、屋号又は商号 | |  | |
| 使用する水の種類 | | | | □水道水　　□井戸水　　□その他（　　　　　） | |
| １ | 営業の種類 | | |  | * 調理　　□　販売 |
| 営業の形態及び主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装に関する情報 | | |  | |
| 食品取扱従事者数 | | | 該当せず | |
| 食品衛生責任者 | | 住所 |  | |
| ふりがな  氏名 |  | |
| 資格の種類及び  受講した講習会 | □栄養士　　□調理師　　□養成講習会修了  □その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　）  （　　　　年　　　月　　　日　第　　　　　号） | |
| ２ | 営業の種類 | | |  | * 調理　　□　販売 |
| 営業の形態及び主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装に関する情報 | | |  | |
| 食品取扱従事者数 | | | 該当せず | |
| 食品衛生責任者 | | 住所 |  | |
| ふりがな  氏名 |  | |
| 資格の種類及び  受講した講習会 | □栄養士　　□調理師　　□養成講習会修了  □その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　）  （　　　　年　　　月　　　日　第　　　　　号） | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ３ | 営業の種類 | |  | * 調理　　□　販売 |
| 営業の形態及び主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装に関する情報 | |  | |
| 食品取扱従事者数 | | 該当せず | |
| 食品衛生責任者 | 住所 |  | |
| ふりがな  氏名 |  | |
| 資格の種類及び  受講した講習会 | □栄養士　　□調理師　　□養成講習会修了  □その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　）  （　　　　年　　　月　　　日　第　　　　　号） | |
| ４ | 営業の種類 | |  | * 調理　　□　販売 |
| 営業の形態及び主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装に関する情報 | |  | |
| 食品取扱従事者数 | | 該当せず | |
| 食品衛生責任者 | 住所 |  | |
| ふりがな  氏名 |  | |
| 資格の種類及び  受講した講習会 | □栄養士　　□調理師　　□養成講習会修了  □その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　）  （　　　　年　　　月　　　日　第　　　　　号） | |
| ５ | 営業の種類 | |  | * 調理　　□　販売 |
| 営業の形態及び主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装に関する情報 | |  | |
| 食品取扱従事者数 | | 該当せず | |
| 食品衛生責任者 | 住所 |  | |
| ふりがな  氏名 |  | |
| 資格の種類及び  受講した講習会 | □栄養士　　□調理師　　□養成講習会修了  □その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　）  （　　　　年　　　月　　　日　第　　　　　号） | |

備考

１　食品取扱従事者数は、製造又は加工する営業のみ、常勤換算の上、記入してください。

２　次の書類を添付してください。

　　⑴　営業者が法人の場合、登記事項証明書の写し

　　⑵　営業者が個人の場合、本人確認書類（運転免許証等）の写し

　⑶　食品衛生責任者の要件に該当することを証する書類の写し

　　⑷　調理を伴う場合、調理スペースの平面図

調理施設の配置図

手洗い設備、冷蔵設備、作業台、調理器具、三方幕等を記入してください。



なお、次の事項を守り、衛生面には十分注意いたします。（☑　を記入）

　□作業工程ごとの手洗い消毒を徹底する。

　□食品食材を衛生的に管理し、温度管理を徹底する。

　□加熱食品は中心部まで十分加熱する。

　□異物混入のないよう十分注意する。

　□テントの側面および背面は幕等により三方区画を設ける。

　□下処理は当日、飲食店等衛生的な場所で行い、テント等で包丁まな板を使用しない。

　□提供食品はその場で食べてもらう。（持ち帰らせない）

　□包装された食品の物販にあっては表示を付けて販売する。