

令和元年5月8日

豊島区池袋保健所長

〒170-0013

住所 豊島区東池袋〇丁目〇番〇号

電話 03 (〇〇〇〇) 〇〇〇〇

氏名 株式会社池袋 代表取締役 池袋 太郎

明治・大正・昭和・平成 60年 4月 7日

(法人の場合は、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

営業許可申請書 (1)新規 2更新 3切新 4改新

ア 食品衛生法第52条第1項 } の規定により次のとおり申請します。
イ 食品製造業等取締条例第5条・第5条の3 }

営業所の所在地	豊島区 南池袋〇丁目 〇番 〇号 豊島ビル〇階		
営業所の名称等	としま食堂 池袋店 電話 03 (〇〇〇〇) 〇〇〇〇		
営業設備の概要	別紙のとおり		
営業許可の番号	営業の種類	備考	
1 豊池衛食 第 号	飲食店営業		
2 豊池衛食 第 号			
3 豊池衛食 第 号			
4 豊池衛食 第 号			
5 豊池衛食 第 号			
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22条から第24条までの規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過していないこと。	なし	
食品衛生責任者氏名	池袋 四朗		
資格要件	1栄 2調 3製 4食管 5養講 6補講 7二年 8管栄 9誓約 10食鳥 11船舶 12食監		
資格取得年月日	平成29年12月15日	都道府県名	東京都 第 1234 号

(注意) 1 字は、インク等を用い、太線の中だけ楷書ではっきりと記載してください。
2 許可番号の欄は、新規申請の場合を除き、現に受けている営業許可の番号を記載してください。
3 申請者（法人にあっては、その業務を行う役員を含むものとする。）の欠格事項の欄は、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してください。ただし、イのみの場合は記載しないでください。

保健所收受印	収受番号	料金収納済印	手数料	1	¥	受付者
	1			2	¥	
	2			3	¥	
	3			4	¥	
	4			5	¥	
	5			合計	¥	

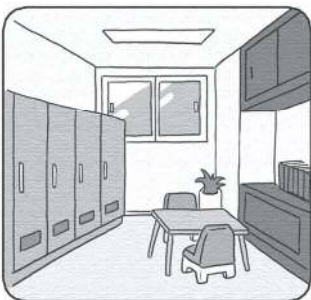
営業設備の主要記載例

- 黒のボールペン又は万年筆で書いてください。
- 該当事項を○で囲み、該当事項がない場合は空欄に記入してください。

施設	設備	内容
建築様式		鉄骨(鉄筋コンクリート)・ブロック・石造・煉瓦・木造モルタル・附属建物 それぞれ以外・その他()
面積		調理場または作業場 ○○ m ² 客席 ○○ m ²
調理場または販売場	床	コンクリート・厚板(タイル)・石材・金属板・合成樹脂・その他()
	内壁	床から1メートルまでコンクリート(タイル)・厚板・金属板・その他()
	天井	板張(合成合板)・コンクリート・金属板・その他()
	窓	金網張(合成樹脂製網張) 窓なし
	防虫・防鼠	出入口 金網張(合成樹脂製網張)(自動開閉とびら)
	排水口	金網張(鉄格子)(鉄製目皿)
	空調	機械による室温管理
	換気	自然換気(動力換気) ← 換気扇等
	ばい煙等の排気	天井(フード)(電気ファン)・高窓(湯気ぬき)
	採光・照明	自然・人工 ← けい光灯等
	給水	(水道直結)・専水・備専水 小規模貯水槽・井戸水 国公立衛生試験期間又は登録検査期間の照明 その他() 平成 年 月 日 ← タンク水、井戸水等の場合記入
	排水	(公共下水道へ連絡)
	洗浄	自動洗浄機(洗浄槽)() 槽
	従業員専用手洗	流水受槽式(消毒装置)
	熱源	ガス・電気・石油・木炭・蒸気
食器具の殺菌	殺菌設備 有(無) 煮沸(熱湯)・蒸気(薬剤)・乾熱・紫外線	
温度計	調理場・作業場 (有) 冷蔵庫 (有)	
冷蔵・冷凍	タイル・コンクリート・木製の設備で機械使用 電気冷凍冷蔵庫(木製の設備で水使用)	
格納	(食器戸棚、容器包装戸棚、製品戸棚、原料戸棚、添加物戸棚)	
廃棄物容器	(合成樹脂製) 金属・ほうろひでふたのあるもの	
機械器具類	給湯設備、中心部測定温度計 ← 特殊な機器を記入	
客席(室)	換気	自然換気(動力換気)
	採光・照明	自然・人工
倉庫	防虫・防鼠	金網張(ねずみ返し)・その他()
更衣室		更衣室・更衣箱
便所	様式	水洗式・簡易水洗式・汲取式
	防虫・防鼠	調理場・作業場からの距離 ○ m
その他参考事項	手洗	金網張(合成樹脂製網張)
	手洗	流水受槽式(消毒装置)
その他参考事項	取扱食品の種類	○○○ ← 一般的な呼び方でよい。(例、和食、そう菜、洋菓子)
	従業員数	○名
	営業時間等	時～ 時、 時～ 時 定休日
	電話番号	○○○ - ○○○ - ○○○○ ← 営業所の電話番号

記載方法 ・該当する事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載してください。
・黒のボールペンか万年筆で記載してください。

図6 更衣室又は更衣箱



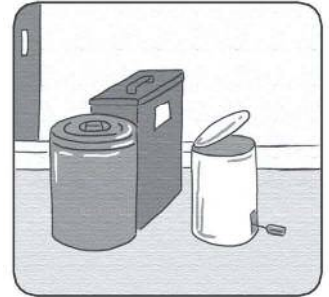
専用の衣服、履物、帽子を着用させるための更衣施設等があること。

図7 保管設備



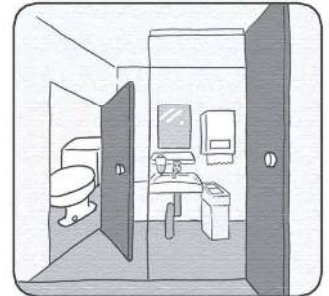
必ず戸をつける。
(食器戸棚、器具保管庫等)

図11 汚物処理設備



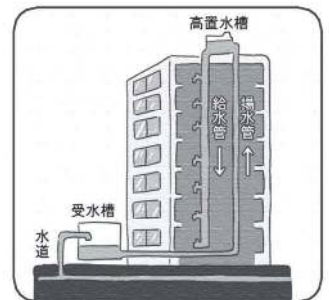
ハ工等の衛生害虫の侵入、繁殖を防ぐため、汚液、汚臭がもれないものであること。

図10 便所



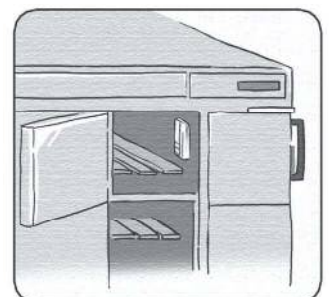
手洗い設備は5と同じ。床には排水溝を設ける。汲取口、浄化槽のマンホール等が食品取扱施設に影響しない場所にあること。

図9 給水設備



貯水槽を使用する水、井戸水等を使用する場合は、年1回以上、水質検査を行い、成績書を1年間保存すること。

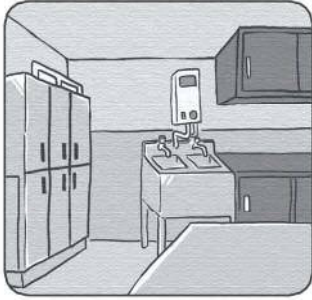
図8 計器類



冷蔵庫内及び調理場内に温度計を設置すること。

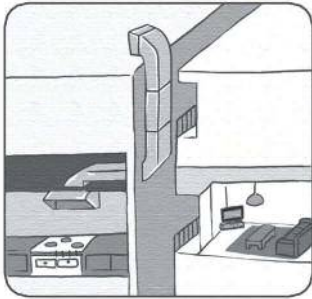
営業設備の配置図記載例(飲食店営業)

図1 床・内壁・天井



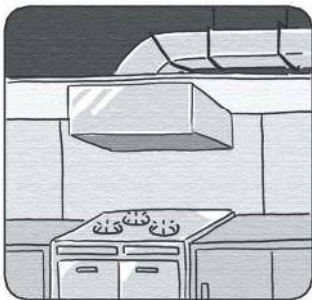
排水のための床こう配は1/50~1/100が適当。床と壁が交わる隅は、丸みをつける。天井は、配管ダクト、照明器具等が露出しないこと。

図2 ばい煙などの排気の出し方



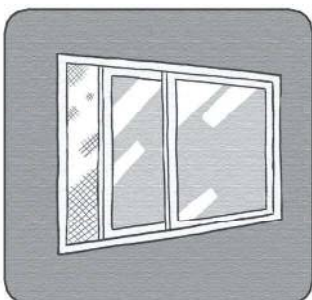
ダクトによって屋外に排気する場合、近隣に迷惑のかからないよう、その高さ及び方向に注意する。

フードの構造



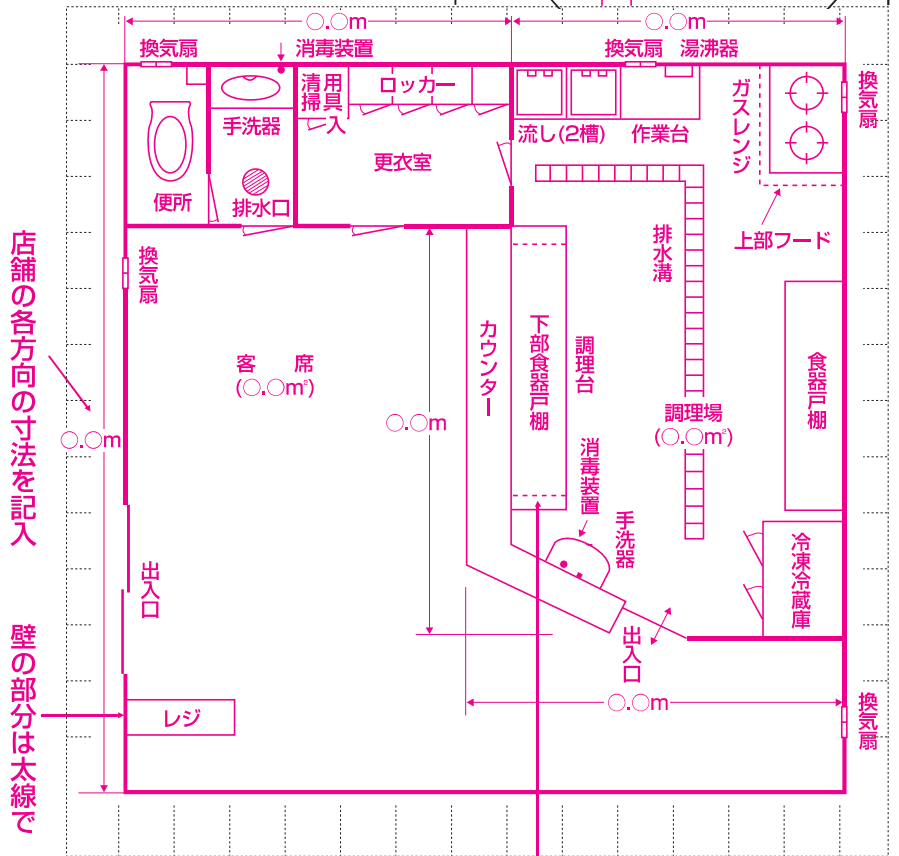
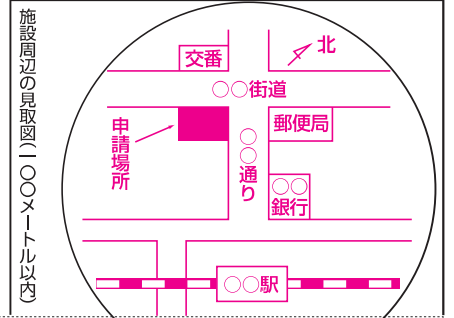
フードを設置する場合、天井とのすきまがないよう直接つけ、外面は垂直にする。

図3 ねずみ族・昆虫等の防除



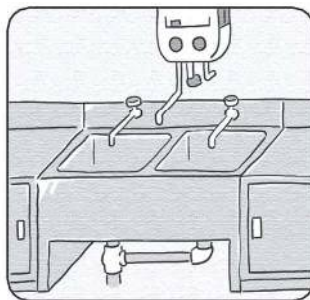
網戸、自動ドア等で防止する。排水溝には、鉄格子、金網等をつける。

●黒のボールペン又は万年筆で定規を使って正確に書いてください。書ききれないときは別紙に記載してください(設計図等)。すべての設備について記載し、名称を入れてください。



重なる部分は点線で

図4 洗浄設備(流し)



1槽の大きさ(内径)のめやす
45cm(幅)×36cm(奥行)×18cm(深さ)
以上

図5 従業員専用手洗い設備



手洗器外径のめやす
36cm(幅)×28cm(奥行)以上
蛇口は、足踏式、ハンドコック等がよい。また、手指の消毒装置をつける。