

収入証紙貼付欄	受付印欄
□ 別紙	

食品衛生法による営業許可申請書

(新規・更新)

年 月 日

北海道室蘭保健所長 様

申請者 住所

フリガナ
氏名

大正・昭和・平成 年 月 日生
電話番号 () -

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。

営業所所在地	電話番号 () -		
営業所の名称等			
営業施設の概要	<input type="checkbox"/> 別紙のとおり (営業用建築物の平面図、設備器具の調書及び配置図) <input type="checkbox"/> 省略 (更新)		
	使用水の区分	<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> その他 ()	
許可番号及びその年月日	営業の種類		備考 (業種番号)
1	第 号	年 月 日	食衛 () 第 号
2	第 号	年 月 日	食衛 () 第 号
3	第 号	年 月 日	食衛 () 第 号
4	第 号	年 月 日	食衛 () 第 号
5	第 号	年 月 日	食衛 () 第 号
申請者の欠格事項	(1) 食品衛生法又はこの法律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。		<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
	(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。		<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()

※ 保健所確認欄

営業計画書

年 月 日

北海道室蘭保健所長 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、「平成●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日以内とすること。
- 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又は登録票と合わせて掲示又は携帯すること。

食品衛生責任者（変更）届

年 月 日

室蘭保健所長 様

届出者 住所

氏名

次のとおり食品衛生責任者を定めた（変更した）ので、食品衛生法施行細則第17条の3第2項の規定により、届け出ます。

記

- 1 営業の種類

- 2 営業施設の名称及び所在地

- 3 食品衛生責任者の氏名、住所及び生年月日
氏 名
住 所
生年月日 年 月 日
- 4 食品衛生責任者の設置（変更）年月日
変更年月日 年 月 日
- 5 前任者の氏名（変更の場合のみ）
氏名

備考 食品衛生法施行細則第17条の3第1項各号のいずれかに該当することを証する書面を提示すること

誓約書

年 月 日

室蘭保健所長 様

住所

氏名

食品衛生施行細則（昭和24年北海道規則第5号）第17条の3の規定により食品衛生責任者として下記の者を届け出ましたが、食品衛生責任者資格要件に適合しないため、知事の指定した講習会を受けさせるなどし、

年 月 日

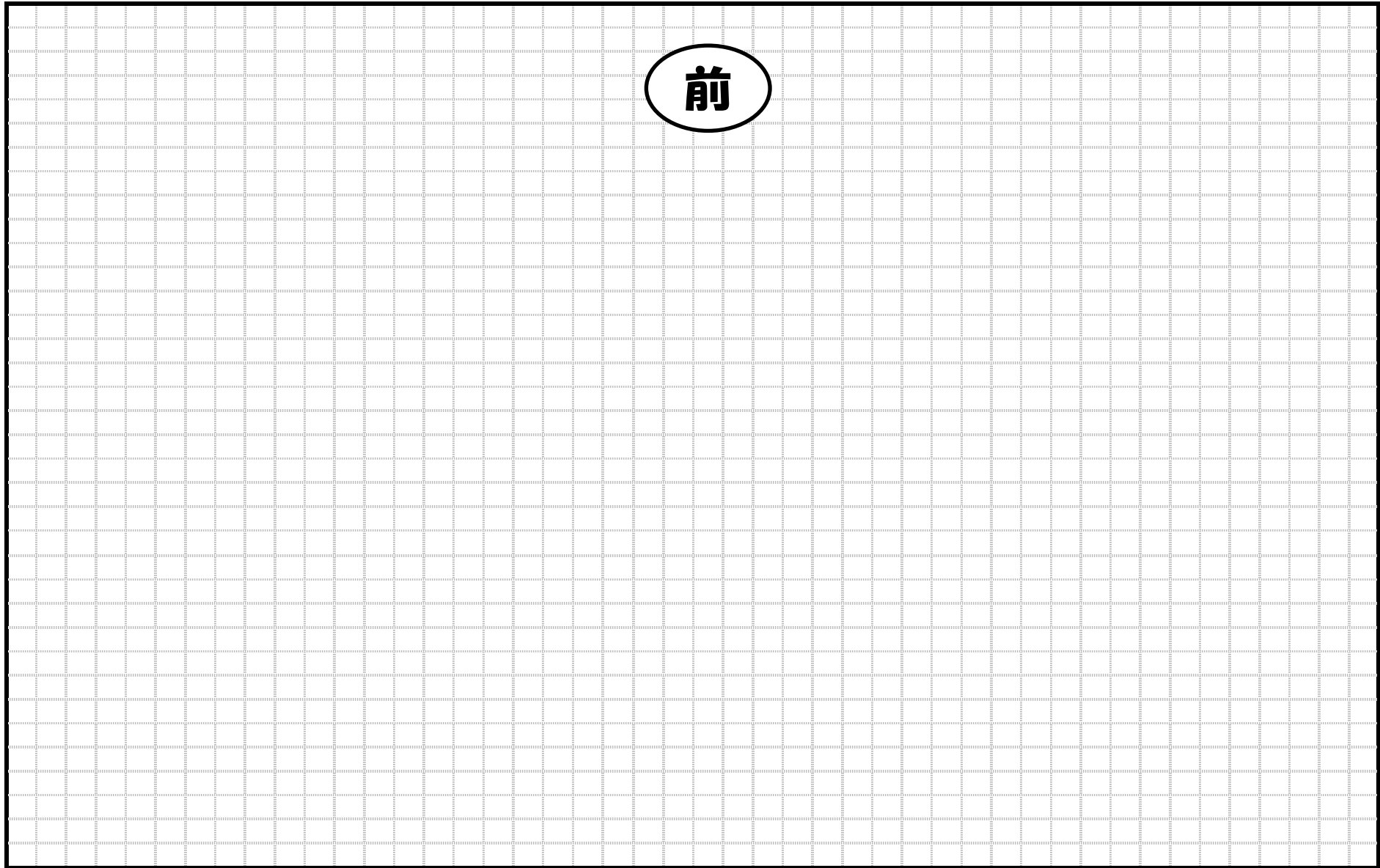
までに、適切に資格者を配置することを誓約いたします。

記

食品衛生責任者 氏 名	
食品衛生責任者 住 所	
食品衛生責任者 設置施設名	
施 設 所 在 地	
営 業 の 種 類	

メニュー名	原材料 ※調味料は記載不要	仕入先 ※店名を記載	現地以外での調理方法とその場所 ※ある場合のみ	現地での原材料の 保管方法 ※選択肢に○	現地での調理方法	容器 ※選択肢に○	提供量
			調理方法	クーラーボックス ・ 発泡スチロール ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 常温保管 ・ 常に加熱して保温 ・ その他()		使い捨て容器 ・ 使い捨てではない容器 ・ その他 ()	人前
			場所 施設の名称:				
			所在地:				
			調理方法	クーラーボックス ・ 発泡スチロール ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 常温保管 ・ 常に加熱して保温 ・ その他()		使い捨て容器 ・ 使い捨てではない容器 ・ その他 ()	人前
			場所 施設の名称:				
			所在地:				
			調理方法	クーラーボックス ・ 発泡スチロール ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 常温保管 ・ 常に加熱して保温 ・ その他()		使い捨て容器 ・ 使い捨てではない容器 ・ その他 ()	人前
			場所 施設の名称:				
			所在地:				

営業設備の配置図



①営業施設の形式(○で囲ってください)

屋 内 ・ テント(三面囲で天井付) ・ プレハブ ・ その他 ()

②営業施設(テント等)の広さ(幅×奥行き): m × m

記入例

収入証紙貼付欄

受付印欄

□ 別紙

新規に○

食品衛生法による営業許可申請書

①提出日

新規・更新)

①平成24年12月1日

北海道室蘭保健所長 様

申請者 住所

②室蘭市海岸町1-4-1

むろらん広域センタービル2階

②有限会社 むろらんほけんじょ

ムロラン ジロウ

代表取締役 室蘭 次郎

大正・昭和 平成 64年1月7日生

電話番号 (0143) 24 - 9849

②営業者が、...

○個人の場合

- ・ 自宅住所
- ・ 営業者氏名
- ・ 営業者生年月日
- ・ 自宅電話番号

○法人の場合

- ・ 会社所在地
- ・ 法人名
- ・ 代表者の肩書き
- ・ 代表者氏名
- ・ 代表者生年月日
- ・ 会社の電話番号

フリガナ氏名

③「北海道室蘭保健所管内一円」と記入して下さい。

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。

営業所所在地

③北海道室蘭保健所管内一円

電話番号 () -

営業所の名称等

④〇〇〇〇〇

④店名

⑤「別紙のとおり」にチェック

営業施設の概要

⑤別紙のとおり (営業用建築物の平面図、設備器具の調書及び配置図) □ 省略 (更新)

⑥営業施設で使用する水の種類です。

使用水の区分 □ 水道水 ⑥その他 (湖水)

営業の種類 備考 (業種番号)

1 第号 年月日

2 第号 年月日

3 第号 年月日

記入しないで下さい。

※水道水以外の場合は水質試験結果書の提示が必要になります。

申請者の欠格事項

(1) 食品衛生法又はこの法律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。

⑦なし □ あり

(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、その取消の日から起算して2年を経過しないこと。

⑦なし □ あり

⑦読み上げた上で、チェックして下さい。「あり」の場合は、係員までご相談下さい。

!!注意!!

法人での申請の場合は、履歴事項全部証明書の原本をお持ち下さい。

営業計画書

①提出日

平成 29 年 ●月 ●日

② 営業者が、

○ 個人の場合

- ・ 自宅住所
- ・ 営業者氏名

○ 法人の場合

- ・ 会社所在地
- ・ 法人名
- ・ 代表者の役職名、氏名

申請者 住所 室蘭市海岸町 1-4-1 ●●ビル 2 階

氏名 (有)むろらんほけんじょ
代表取締役 室蘭 次郎 印

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
第●回●●マラソン	●市●町●丁目●-● ●●遊歩道内会場	やきとり ビール ソフトドリンク	平成 29 年 4 月 1 日
第●回●●まつり	●郡●町●町●-● ●●公園	からあげ チキンステーキ ビール	平成 29 年 5 月 3 日から 5 月 5 日まで
第●回●●神社祭典	●市●町●-●-● ●●神社境内	チョコバナナ	平成 29 年 8 月第 1 土曜 から日曜まで
③ 行事の名称	④ 会場の住所 と会場名	⑤ 提供予定の品目 許可証に記載の ない品目を提供 したい場合は係員 に相談ください	⑥ 開催予定日

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、「平成●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 日以内とすること。
- 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又は登録票と合わせて掲示又は携帯すること。

記入例

食品衛生責任者（変更）届

①提出日

①平成24年12月1日

室蘭保健所長 様

届出者 住所 ②室蘭市海岸町1-4-1

むろらん広域センタービル2階

氏名 有限会社 むろらんHC

代表取締役 室蘭 次郎

②営業者が...

○個人の場合

- ・自宅住所
- ・営業者氏名

○法人の場合

- ・会社所在地
- ・法人名
- ・代表者の肩書き
- ・代表者氏名

変更した（変更した）ので、食品衛生法施行細則第17条の3第2項の規定により、届け出ます。

記

1 営業の種類

※記入の必要はありません。

2 営業施設の名称及び所在地

③店名と店の住所
※自宅の住所ではありません。

③スナック ○○○○

室蘭市海岸町1-4-1むろらん広域センタービル1階

3 食品衛生責任者の氏名、住所及び生年月日

④食品衛生責任者になる方の氏名、自宅の住所、生年月日を記入して下さい。
※営業者ではありません。

④室蘭 四郎

室蘭市海岸町1-4-1むろらん広域センタービル1階

昭和64年1月7日

4 食品衛生責任者の設置（変更）年月日

※記入の必要はありません。

5 前任者の氏名（変更の場合のみ）

備考 食品衛生法施行細則第17条の3第1項各号のいずれかに該当することを証する書面を提示すること。

!!注意!!

申請される際に必ず食品衛生責任者の資格証明書類の原本を持参して下さい!!

食品衛生責任者になる人が既に資格をお持ちの場合は提出不要です

誓 約 書

①提出日

①平成24年 12月 1日

北海道室蘭保健所長 様

②営業者が、

- 個人の場合
- ・自宅住所
- ・営業者氏名

- 法人の場合
- ・会社所在地
- ・法人名
- ・代表者の肩書き
- ・代表者氏名

住所 ②室蘭市海岸町1-4-1
むろらん広域センタービル2階

名 有限会社 むろらんHC
代表取締役 室蘭 次郎

食品衛生施行細則(昭和24年北海道規則第5号)第17条の3の規定により食品衛生責任者として下記の者を届け出ましたが、食品衛生責任者資格要件に適合しないため、知事の指定した講習会を受講させるなどし、平成③24年 12月 12日までに適切に資格者を配置することを誓約いたします。

③次回の「食品衛生責任者養成講習会」の開催日を記入して下さい。開催予定は下記参照
<http://www.iburi.pref.hokkaido.lg.jp/hk/hgc/sekininnsya-zitumukousyuukai.htm>

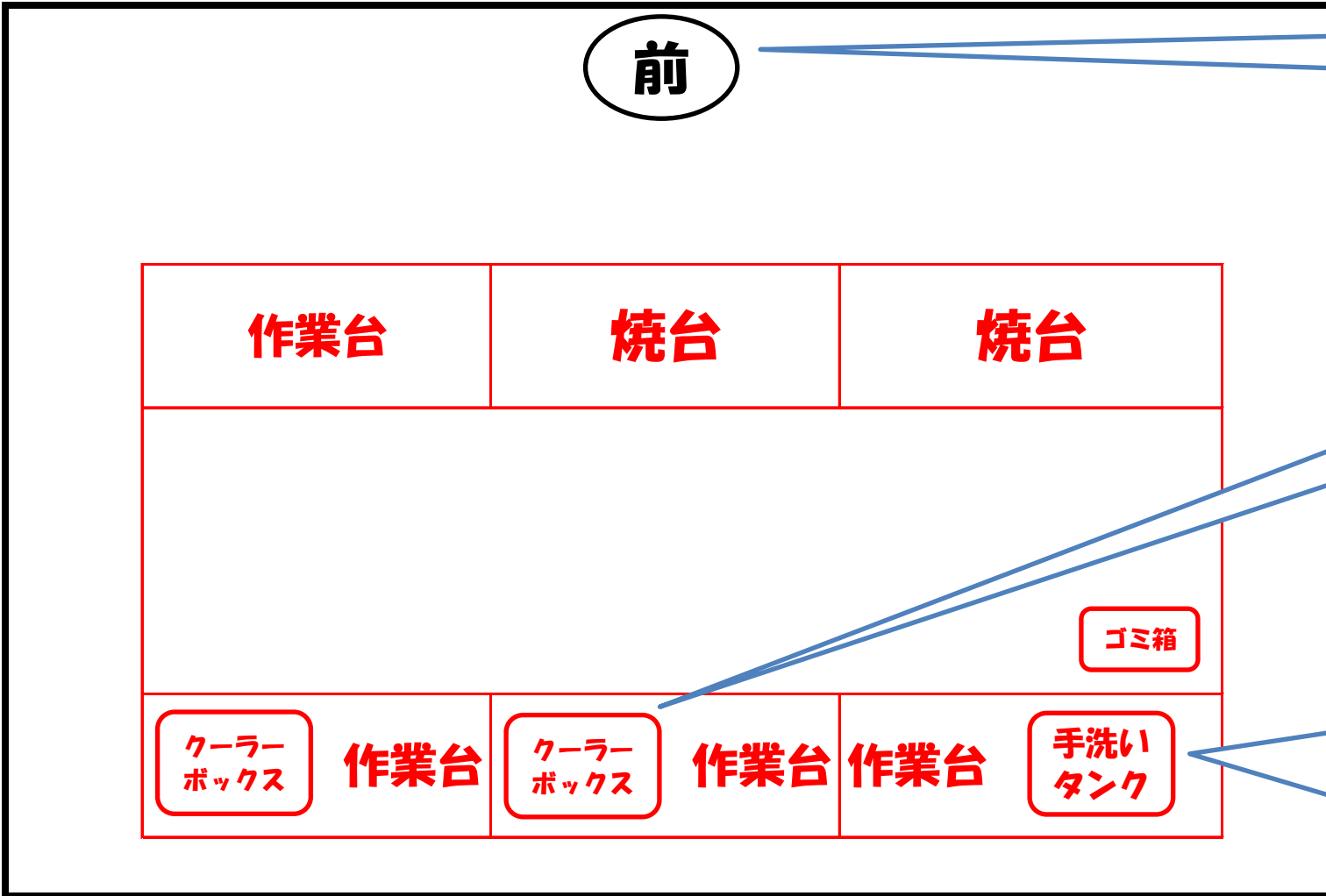
食品衛生責任者 氏名	④室蘭 四郎
食品衛生責任者 住所	④室蘭市海岸町1-4-1 むろらん広域センタービル1階
食品衛生責任者 設置施設名	⑤スナック ○○○○
施設 所在地	⑤室蘭市海岸町1-4-1 むろらん広域センタービル1階
営 業 の 種 類	※記入の必要はありません。

④食品衛生責任者になる方の氏名、自宅の住所、生年月日を記入して下さい。
※営業者ではありません。

⑤店名と店の住所
※自宅の住所ではありません。

メニュー名	原材料 ※調味料は記載不要	仕入先 ※店名を記載	現地以外での調理方法とその場所 ※ある場合のみ	現地での原材料の 保管方法 ※選択肢に○	現地での調理方法	容器 ※選択肢に○	提供量
焼き鳥	豚肉(串に刺さったもの)	〇〇ストアー室蘭店	調理方法	クレーボックス 発泡スチロール ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 常温保管 ・ 常に加熱して保 その他()	豚肉を調整したタレに付け、焼き台で焼く。	使い捨て容器 ・ 使い捨てではない容器 ・ その他 ()	300人前
	<p>「串に刺さったもの」、 「カット済」等、調理の手間がはぶける商品の場合は、このようにカッコ</p>		場所 施設の名称:	<p>「切る」「付ける」「焼く」「煮る」「揚げる」「炊く」「そそぐ」「盛りつける」のように、調理行為を中心に書いてください。</p>			
飲料	飲料	〇〇ストアー室蘭店	<p>・現地でできるのは簡易な加工調理のみ 現地以外の場所でできる行為は ・飲食店営業またはそうざい製造業許可施設：調理行為全般 ・上記以外の許可施設・公共施設等：</p>	クレーボックス 発泡スチロール ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 常温保管 ・ 常に加熱して保温 その他()	プラコップに注ぐのみ。	使い捨て容器 ・ 使い捨てではない容器 ・ その他 ()	300人前
			場所 施設の名称:	所在地:			
カレー	肉	〇〇ストアー室蘭店	調理方法 ・米をといで炊飯器にセットする。 ・肉、野菜を切り、調味料を入れて鍋で煮る。	クレーボックス ・ 発泡スチロール ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 常温保管 ・ 常に加熱して保温 その他()	・米は炊飯器のスイッチを入れて炊く。 ・カレーは鍋ごと運搬し、煮る。 ・米とカレーを盛りつける。	使い捨て容器 ・ 使い捨てではない容器 ・ その他 ()	100人前
	野菜	同上					
	米	同上					
		場所 施設の名称: 居酒屋 鉄の街	所在地: 室蘭市海岸町1-4-1				

営業設備の配置図



「前」と記載されている面を囲われていない面（接客する面）として記入してください。

冷蔵、冷凍の材料や商品がある場合は、保管設備を設けてください。

!!注意!!
 テント内には必ず手洗いを設けてください。
 ※手洗いはポリタンクにコックを付けた物などの水が流れる物を設けてください。バケツ等のため水は認められません。

①営業施設の形式(○で囲ってください)→ 屋内・テント(三面囲で天井付)・プレハブ・その他 ()

②営業施設(テント等)の広さ(幅×奥行き)→ 5.4 m × 3.6 m

!!注意!!
 テントの場合は、天井を付け、接客する面以外の3側面を囲ってください。