

収入証紙貼付欄	受付印欄
<input type="checkbox"/> 別紙	

食品販売業（行商）登録申請書

（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（ ） ー

食品の製造販売行商等衛生条例第4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（主な行商区域）		電話番号（ ） ー			
名称、屋号又は商号					
配置図（並びに容器の種類及び数）		<input type="checkbox"/> 別紙のとおり			
		<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（ ）			
販売業（行商）の品目		登録番号及びその年月日		備考	
<input type="checkbox"/> 販売業	菓子類・アイスクリーム類・そう菜類・めん類・半乾魚及び塩蔵魚・魚肉ねり製品・米飯類・生あん・豆腐及びその加工品・こんにゃく・食肉製品・はかり売りするみそ・醤油及び酒類・食品添加物の卸売り	第 号	年 月 日		
<input type="checkbox"/> 行商	菓子類・アイスクリーム類・魚介類・めん類・豆腐及びその加工品・そう菜類・米飯類	第 号	年 月 日		
申請者の欠格事項		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			

※ 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

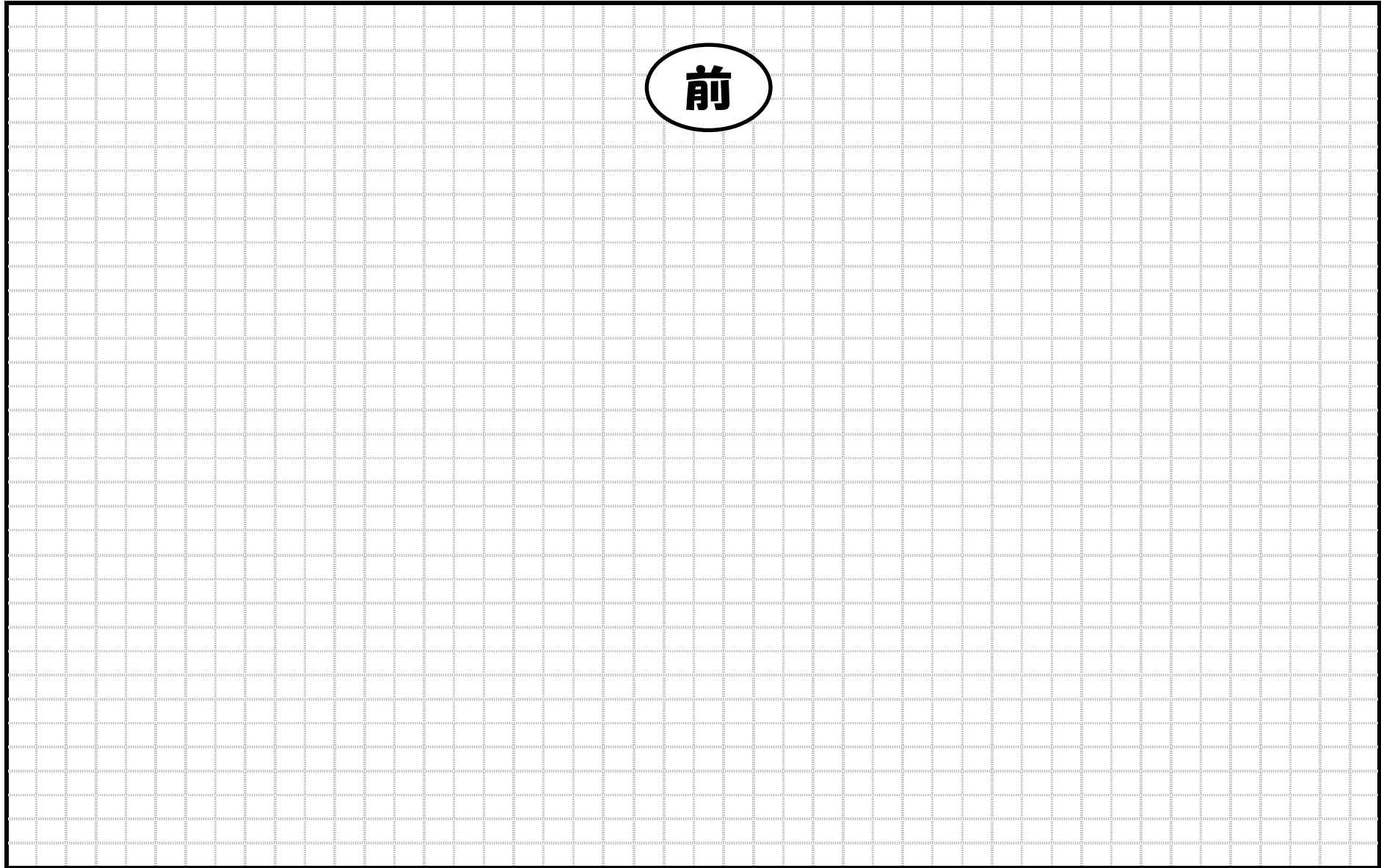
行事・祭典等の名称	営業の場所 (所在地・会場名等)	取扱品目	営業予定時期

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。

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

新規に○

食品販売業(行商)登録申請書

新規・更新

①提出日

①平成24年12月24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

フリガナ
氏名

ユウゲンガイシャ
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

第1項の規定により、次のとおり申

③「北海道室蘭保健所管内一円」と記入して下さい。

営業所所在地(主な行商区域)

③北海道室蘭保健所管内一円

電話番号 () -

名称、屋号又は商号

④〇〇〇〇〇

④店名

配置図(並びに容器の種類及び数)

⑤ 別紙のとおり
 省略(更新)

⑤「別紙のとおり」にチェック

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 その他 (湖水)

販売業(行商)の品目

登録番号及びその年月日

菓子類・アイスクリーム類・そう菜類・めん類・半乾魚及び塩蔵魚・魚肉ねり製品・米飯類・生あん・豆腐及びその加工品・こんにやく・食肉製品・はかり売りするみそ・醤油及び酒類・食品添加物の卸売り

第 号

年 月

※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。

⑦販売業をチェックし、販売する品目を○で囲って下さい

第 号

年 月 日

記入しないで下さい。

申請者の欠格事項 有

⑧ 無

⑧過去に食品関係の営業許可で許可の取り消しや営業停止処分を受けたことがなければ、「無」にチェックしてください。「有」の方は係員までご相談下さい。

※保健所確認欄

!!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

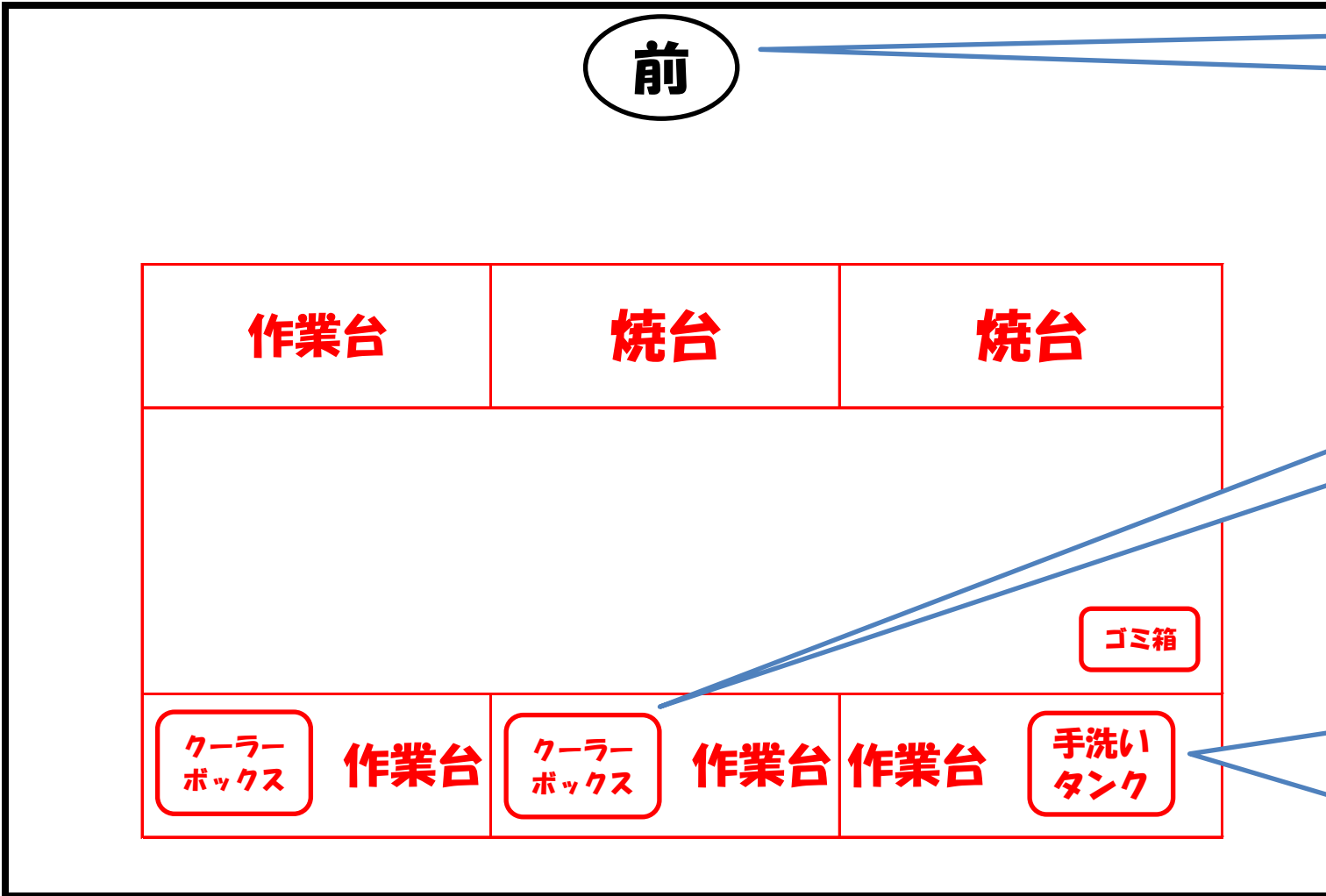
- 1 営業の年間計画を具体的に記載すること。
- 2 営業予定時期は、「平成●年 4 月 1 日から 4 月 3 日まで」、「毎年 4 月第 1 月曜日」等と記入すること。
- 3 同一の場所で営業は、年間 30 日以内とすること。
- 4 営業計画に変更を生じた場合には、速やかに変更後の営業計画書を営業地を管轄する保健所長又は支所長に提出すること。
- 5 本営業計画書（写し）は、営業時に営業許可証又は登録票と合わせて掲示又は携帯すること。

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。 「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。	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:				
飲料	飲料	〇〇ストアー室蘭店	・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：	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					

「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

・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：

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。