

収入証紙ちょう付欄	受付印欄
<input type="checkbox"/> 別紙	

営業許可申請書（新規・更新）

令和 年 月 日
整理番号：

北海道室蘭保健所長 様

食品衛生法第55条第1項の規定に基づき次のとおり申請します。

※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。
申請者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にシ点を記載してください。（チェック欄 ）

申請者情報	郵便番号：	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 ※法人にあつては、所在地		
	(ふりがな)	(生年月日)	
	申請者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名	大正・昭和・平成 年 月 日生	
法第55条第2項関係			該当には <input checked="" type="checkbox"/>
(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。			<input type="checkbox"/>
(2) 食品衛生法第59条から第61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年を経過していないこと。			<input type="checkbox"/>
(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。			<input type="checkbox"/>
営業施設情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：	施設の所在地	
	(ふりがな)	施設の名称、屋号又は商号	
	(ふりがな)	資格の種類	食監・食管・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名	<input type="checkbox"/> 講習会受講	食品衛生責任者養成講習会・指導員養成講習会
		<input type="checkbox"/> 未受講(誓約書)	受講日： 平成・令和 年 月 日
	主として取り扱う食品、添加物：		
	自動販売機の型番：	業態：	
	HACCPの取組	※ 引き続き営業許可を受けようとする場合に限り。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
	令第13条に規定する食品又は添加物の別	<input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） <input type="checkbox"/> ⑪ショートニング	
(ふりがな)	資格の種類		
食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者設置(変更)届」も別途必要	受講した講習会	講習会名称 平成・令和 年 月 日	
使用水の種類	自動車登録番号	※自動車において営業を行う場合	
① 水道水 （ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ）			
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水			

許可番号及び許可年月日		営業の種類	備考
営業許可業種	1	年 月 日	
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
	4	年 月 日	
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設		<input type="checkbox"/>
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		<input type="checkbox"/>
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設		<input type="checkbox"/>
	生食用食肉の加工又は調理を行う施設		<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設		<input type="checkbox"/>
	(ふりがな) ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等
添付書類	<input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可		<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> （水道水以外の飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果		<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨		
備考			
担当者	(ふりがな) 担当者氏名		電話番号

備考

- 「整理番号」欄は、記載しないこと。
- 食品衛生責任者の「資格の種類」欄は、該当するものに○を付すること。（食監：食品衛生監視員、食管：食品衛生管理者、調：調理師、製：製菓衛生師、栄：栄養士、船舶：船舶料理士、と畜：と畜場法第7条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第10条に規定する作業衛生責任者、食鳥：食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第12条に規定する食鳥処理衛生管理者）
- 「受講した講習会」欄は、食品衛生責任者の資格の種類に該当せず、知事等が行う講習会又は知事等が適正と認める講習会を受講した場合に講習会名称及び受講年月日を記載すること。
- 「自動販売機の型番」欄は、調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業の場合に記載すること。
- 「業態」欄は、飲食店営業の場合に、和食店、中華料理店、イタリアンレストラン、焼肉店、居酒屋などの業態を記載すること。
- 「令第13条に規定する食品又は添加物の別」欄に記載された食品又は添加物を製造する場合は、該当する品目にレ点を記載し、「食品衛生管理者の氏名」欄及び「資格の種類」欄又は「受講した講習会」欄に記載すること。
- 「使用水の種類」欄は、施設において、食品、添加物、器具又は容器包装に使用する水の種類にレ点を記載すること。
- 「営業の種類」欄には、申請する営業の種類を記載し、更新申請又は事業譲渡の場合は、「許可番号及び許可年月日」欄に現に取得している許可番号及び許可年月日を記載すること。
- 食品衛生法第8条に規定する指定成分等含有食品を取り扱う場合は、「指定成分等含有食品を取り扱う施設」欄にレ点を記載すること。
- 輸出食品を取り扱う場合は、「輸出食品取扱施設」欄にレ点を記載すること。
- 飲食店営業のうち、そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛り、そうざいの半製品を加熱するなど簡易な営業の場合は、「飲食店のうち簡易飲食店営業の施設」欄にレ点を記載すること。
- 生食用食肉の加工又は調理を行う場合は、「生食用食肉の加工又は調理を行う施設」欄にレ点を記載すること。
- ふぐの処理を行う場合は、「ふぐの処理を行う施設」欄にレ点を記載し、「ふぐ処理者氏名」欄及び「合格番号等」欄に記載すること。
- 「営業を譲り受けたことを証する旨」欄は、事業譲渡の事実を記載し、かつ、事業譲渡を証する書面（契約書等）の写しを提示すること。

業種番号No. _____

営業の種類		営業所の名称等	店舗付近見取図(100m以内)
申氏 請者名			
取扱 品目			

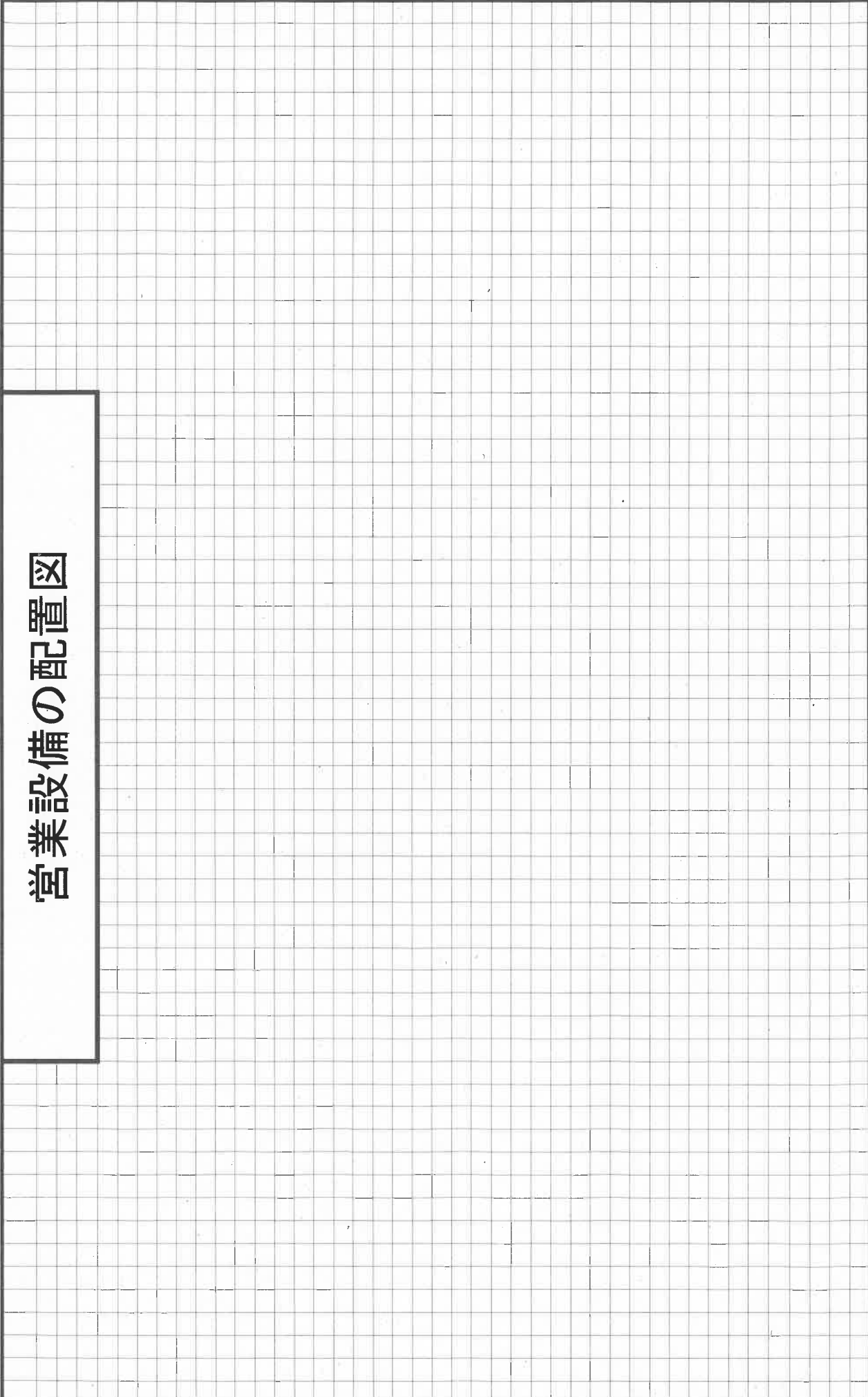
営業施設の概要

建築様式	鉄筋(コンクリート・ブロック) ・ 木造(モルタル・サイディング類) ・ その他()		
調理 場	床	コンクリート ・ タイル ・ 合板 ・ 塩化ビニール系シート ・ クッションフロア ・ その他()	(客室 等)
	内壁	コンクリート ・ タイル ・ スレート系(塗装) ・ 合板 ・ ビニールクロス ・ 腰壁()	
	天井	スレート系(塗装) ・ 合板 ・ ビニールクロス ・ その他()	
便所	水洗 ・ 簡易水洗 ・ 汲取		
給湯水	給湯(流し ・ 手洗い) 水道 ・ 受水槽 ・ 井戸 ・ その他()		
換気等	動力吸排気 ・ 動力排気(換気扇) ・ 換気口 空調(エアコン等) あり ・ なし		

設備器具調書




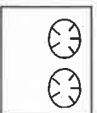


番号	設備器具名	縦 × 横 × 高さ	備考	番号	設備器具名	縦 × 横 × 高さ	備考
	手洗い		厨房		換気扇		
	手洗い		便所		汚物入れ		
	流し						
	冷蔵庫						
	食器戸棚						
	ガスコンロ						
	調理台						

営業設備の配置図



建築様式 鉄骨コンクリート・ブロック・鉄骨木造モルタル・その他()

トイレ 水洗式・くみ取り式(簡易水洗・直下式)

	給湯
	給水
	流し台(シンク)
	ガス
	手洗
	換気

誓 約 書

年 月 日

北海道室蘭保健所長 様

住所

氏名

(法人の場合は、その主たる所在地、名称及び代表者)

食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第67条（又は第70条の2）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、知事が適正と認める講習会を受講させるなどし、

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	

○製造方法の大要

業 種			営業者氏名		
施設の名 称			施設所在地		
製 造 品 目	1	2	3		
製造方法及び製造工程図（製造品目別）					
使用原材料	品 目	備 考	品 目	備 考	
使用添加物	品 目	使 用 目 的	使 用 割 合	備 考	
製 造 量		販 売 先	全国（ ） 道内（ ） 市内（ ） 販売店（ ） 学校（ ） 病院等（ ） その他（ ）		
表示貼付欄					