

記入例

収入証紙ちょう付欄

受付印欄

□別紙

新規に許可を取得する場合は新規に○を付けてください。

営業許可申請書 (新規) 更新

申請年月日を記載してください。

令和 3 年 10 月 1 日
整理番号 :

申請者による記載は不要です。

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、次の欄にレ点を記載してください。 (チェック欄 □)

営業許申請書の情報は原則、国のオープンデータとして公開されます。オープンデータに不都合がある場合には✓をつけてください。

郵便番号: 051 - 8555	電話番号: (0143) 24-9849	FAX番号: (0143) 24-5282
電子メールアドレス: muroran@●●.jp	法人番号:	
申請者住所 ※法人にあっては、所在地 室蘭市海岸町1-4-1		
(ふりがな) むろらん たろう	(生年月日)	
申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 室蘭 太郎	大正・昭和・平成 55年 5月 5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"/>	
郵便番号: 051 - 8555	電話番号: (0143) 24-9849	FAX番号: (0143) 24-5282
電子メールアドレス: muroran@●●.jp		
施設の所在地 室蘭市海岸町1-4-1		
(ふりがな) れすとらん むろらん		
施設の名称、屋号又は商号 レストラン室蘭		
(ふりがな) むろらん たろう	資格の種類	食監・食管・調・製・栄・船舶・と畜・食品
食品衛生責任者の氏名 室蘭 太郎	<input type="checkbox"/> 講習会受講 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生責任者養成講習会 指導員養成講習会	受講日: 室蘭 平成・令和 3年 5月 1日
主として取り扱う食品、添加物: 調理食品		
自動販売機の型番:	業態: 洋食店	
HACCPの取組	※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 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取られたもの) <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ③魚肉ハム <input type="checkbox"/> ④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"/> ⑤調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦マーガリン <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ⑨食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑩放射線照射食品 <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	講習会名称	平成・令和 年 月 日
受講した講習会		
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 checked="" 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		

申請者の電話番号、住所、氏名、生年月日などを記載してください。

該当する場合は✓をつけてください。

営業施設の電話番号、所在地、名称などを記載してください。

食品衛生責任者の氏名、資格の種類等を記載してください。
※別途、資格を証明する書類を確認します。
また、未受講の場合には別途誓約書の提出が必要です。

営業施設で主として取り扱う食品等について、表1から一つ選んで記載してください。

飲食店の場合は、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してください。

複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業はHACCPに基づく衛生管理に✓をつけてください。

①から⑪の食品又は添加物を製造する場合は、食品衛生管理者の氏名、ふりがな、資格の種類または受講した講習会を記載してください。

※別途食品衛生法第48条第8項「食品衛生管理者選任届」が必要

水道水以外の場合は、別途、水質検査結果を確認します。

法人の場合

郵便番号: 051 - 8555	電話番号: (0143) 24-9849	FAX番号: (0143) 24-5282
電子メールアドレス: muroran@●●.jp	法人番号: ●●●●●●●●●●●●●●	
申請者住所 ※法人にあっては、所在地 室蘭市海岸町1-4-1		
(ふりがな) かぶしきがいしゃむろらん むろらんたろう	(生年月日)	
申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社室蘭 代表取締役 室蘭 太郎	大正・昭和・平成 年 月 日生	

法人の場合は、本社の電話番号、法人番号(13桁)、登記上の本社所在地、法人名、代表者氏名などを記載してください。
※法人の場合、代表者の生年月日の記載は不要です。
法人番号を記載しない場合には、法人が存在することを確認するため、登記事項証明書を添付してください。

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 飲食店営業	
	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 checked="" 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) むろらん じろう 担当者氏名 室蘭 次郎	電話番号 0143-24-●●●●	

申請する営業の種類を記載してください。(表2の業種を参照)

指定成分等含有食品を取り扱う場合は✓をつけてください。

輸出食品を取扱う場合は✓をつけてください。

飲食店営業の場合で簡易飲食店営業に該当する場合は✓をつけてください。

生食用食肉の加工又は調理を行う場合は✓をつけてください。

ふぐの処理を行う場合は✓をつけてください。
また、ふぐ処理者の氏名・ふりがなを記載してください。
認定番号には都道府県等に認定された番号を記載してください。

担当者の氏名、電話番号を記載してください。

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。

参考

表1 主として取り扱う食品等

分類	主として取り扱う食品等
自動販売機	飲料自動販売機
	食品自動販売機
農産食品	米穀
	麦類
	雑穀
	豆類（種子用及び未成熟のものを除く。）
	粉類（雑粉、豆粉、いも粉等を含む。）
	でん粉
	野菜
	果実
	その他の農産食品
	畜産食品
乳	
食用鳥卵	
はちみつ	
その他の畜産食品（加工製品を除く。）	
水産食品	魚類
	貝類
	水産動物類（魚類、貝類及び海産ほ乳類を除く。）
	海産ほ乳動物類
	海藻類
農産加工食品	野菜加工品
	果実加工品
	茶、コーヒー及びココアの調整品
	香辛料
	めん・パン類
	穀類加工品
	菓子類
	豆類の調整品
	その他の農産加工食品
畜産加工食品	肉製品
	酪農製品
	加工卵製品
	その他の畜産加工食品
水産加工食品	加工魚介類
	加工海藻類
	その他の水産加工食品
その他の食料品	調味料及びスープ
	食用油脂
	調理食品
	他に分類されない食料品
飲料、氷	アルコールを含まない飲料
	アルコールを含む飲料（医薬品を除く。）
	氷
添加物	添加物
器具	合成樹脂製の器具
容器包装	合成樹脂製の容器包装

（日本標準商品分類）

表2 営業許可業種

業種
飲食店営業
調理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
菓子製造業
アイスクリーム類製造業
乳処理業
特別牛乳搾取処理業
乳製品製造業
集乳業
食肉処理業
食肉販売業
食肉製品製造業
魚介類販売業
魚介類せり売業
水産製品製造業
冷凍食品製造業
複合型冷凍食品製造業
食品の放射線照射業
清涼飲料水製造業
氷雪製造業
食用油脂製造業
みそ又はしょうゆ製造業
密封包装食品製造業
酒類製造業
豆腐製造業
納豆製造業
麺類製造業
そうざい製造業
複合型そうざい製造業
添加物製造業
液卵製造業
漬物製造業
食品の小分け業

記入例

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)
飲食店営業		スナック ○○○○	お店の場所が分かるように記入して下さい。
申氏 請者名	有限会社 おろらんHC 代表取締役 室蘭 次郎		
取扱 品目	飲み物(嗜好飲料、酒類) つまみ(包装済みの菓子等) 食事(焼き魚、煮物、冷や奴等)		

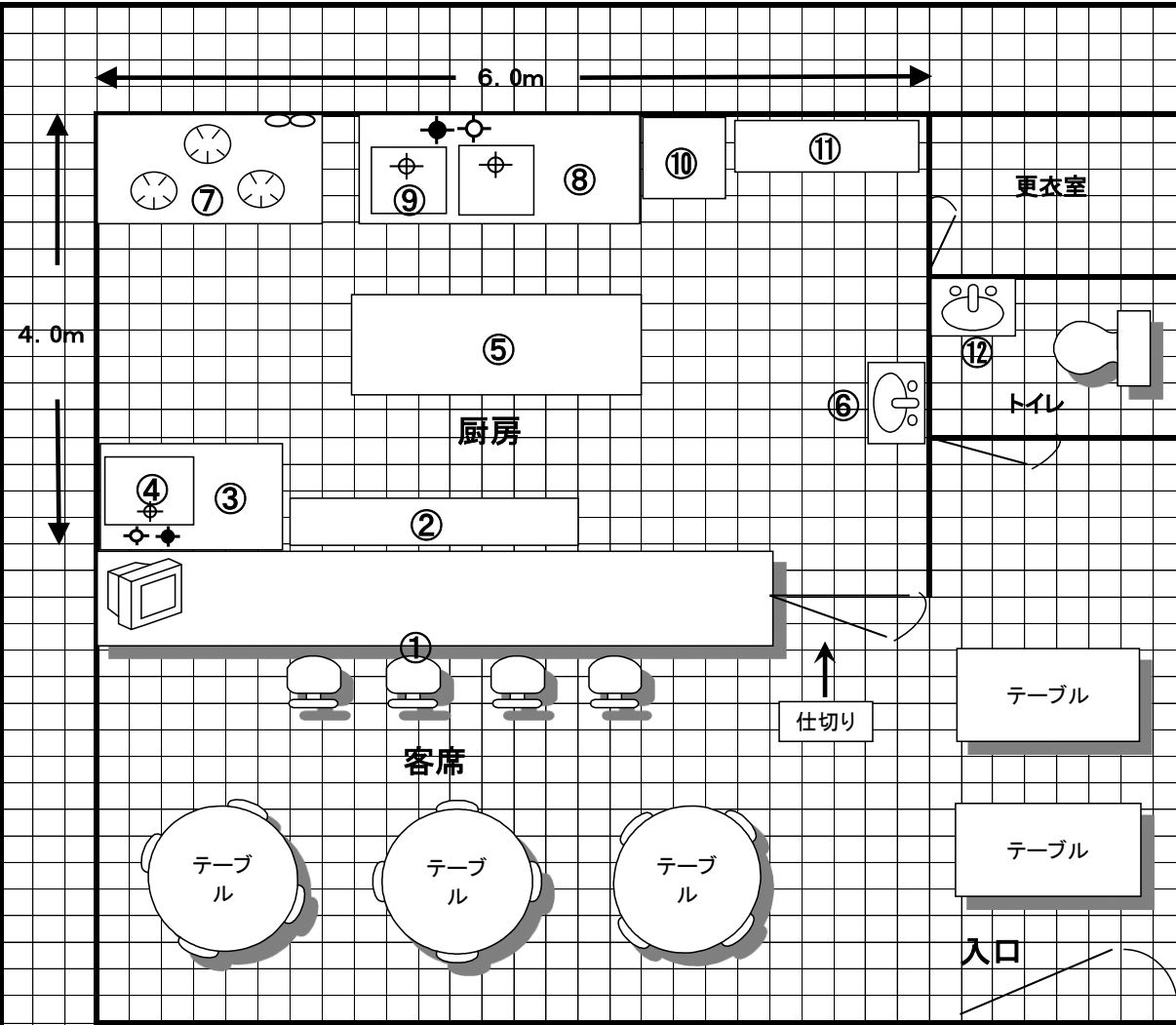
営業施設の概要

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 他 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(湖水)		
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
①	手洗い	40×47×80	厨房	⑩	換気扇	160×80×60	
②	手洗い	40×47×80	便所	⑪	汚物入れ	40×40×60	
③	流し	120×75×75		⑫	調理台	240×60×80	
④	二層シンク	240×75×75		⑬	コールド テーブル	80×60×80	
⑤	冷蔵庫	160×75×170					
⑥	食洗機	75×60×75					
⑦	食器戸棚	120×30×170					
⑧	ガスコンロ	160×75×75					
⑨	調理台	240×60×80					

図面の記入例



番号	名称	材質	寸法		数	備考
			横 × 奥行き × 高さ			
1	カウンター (戸棚付き)	木製	300 × 100 × 85cm		1	
2	作業台	木製	150 × 35 × 80cm		1	
3	シンク付き作業台	ステンレス	100 × 60 × 80cm		1	食器洗い用
4	シンク	ステンレス	50 × 40 × 80cm		1	
5	コールドテーブル	ステンレス	150 × 60 × 80cm		1	
6	手洗い	陶器	40 × 30cm		1	
7	ガス台	スチール	120 × 65 × 90cm		1	コンロ3台
8	シンク付き作業台	ステンレス	150 × 60 × 80cm		1	2槽シンク
9	シンク	ステンレス	40 × 40cm		2	
10	冷蔵庫	スチール	70 × 70 × 180cm		1	
11	食器戸棚	ステンレス	120 × 50 × 170cm		1	
12	手洗い	陶器	40 × 30 × 80cm		1	トイレ
13						
14						
15						

<注意事項>
 ○作業場(厨房)の寸法を記載して下さい。
 ○作業場内のシンクや冷蔵庫等の全ての設備の寸法(縦、横、高さ)を記載して下さい

	建築様式 鉄筋コンクリート・ブロック・鉄骨 木造モルタル・その他()
給水 給湯 流し台(シンク) ガス台 手洗い 換気扇	トイレ 水洗式 くみ取り式(簡易水洗・直下式)

この誓約書は、有資格者がいない場合、提出してください。

誓約書

提出日

令和 3 年 10 月 1 日

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 室蘭市海岸町1-4-1

氏名 有限会社 むろらんHC
代表取締役 室蘭 太郎

(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、

令和 4 年 9 月 30 日

までに、適切に資格者

受講予定の「食品衛生責任者養成講習会」の日程を記入して下さい。
開催日は、保健所職員にお尋ねください。eラーニングを受講予定の方で、終了日が不明な方は、日付は空欄でも構いませんが、受講申し込み済みである旨を余白にご記載下さい。

※講習会は、提出日より概ね1年以内に受講するようにしてください。

食品衛生責任者氏名	室蘭 太郎
食品衛生責任者住所	室蘭市中央町〇〇
食品衛生責任者設置施設名	レストラン室蘭
施設所在地	室蘭市海岸町●●●
営業の種類	飲食店営業

食品衛生責任者になる方の
氏名、自宅住所
※営業者ではありません

店名と店の住所
※自宅の住所ではありません

○製造方法の概要

業 種	菓 子 製 造 業		営 業 者 氏 名	有限会社 むろらんHC	
施 設 の 名 称	ほ け ん じ ょ 工 房		施 設 所 在 地	室蘭市海岸町1-4-1室蘭広域センタービル1階	
製 造 品 目	1 食パン	2	3		
製 造 方 法 及 び 製 造 工 程 図 (製 造 品 目 別)	<p>①生地を練る ↓</p> <p>↓</p> <p>②発酵させる(40分) ↓</p> <p>↓</p> <p>③分割する ↓</p> <p>↓</p> <p>④発酵させる(40分) ↓</p> <p>↓</p> <p>⑥成形する ↓</p> <p>↓</p> <p>⑥発酵(第二)させる ↓</p> <p>↓</p> <p>⑦焼成を行う(40分)</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">⑧放冷(120分)</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">⑨袋詰め</p>				
	<div style="border: 2px solid red; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: yellow; width: fit-content; margin: auto;"> <p>「～製造業」と名の付く営業許可を取得する場合のみ、本書の提出が必要です。「飲食店営業」、「～販売業」の営業許可を取得する場合は提出不要です。</p> </div>				
使 用 原 材 料	品 目	備 考	品 目	備 考	
	小麦粉(強力)	250g	食塩	4g	
	砂糖	20g	イースト	3g	
	食用植物性油脂	4g		※一斤に使用する重量	
	バター	10g			
	脱脂粉乳	10g			
使 用 添 加 物	品 目	使 用 目 的	使 用 割 合	備 考	
	TS-100	乳化剤			
製 造 量	100斤/日 (定休日毎週水、日曜日を除く)	販 売 先	全国 () 道内 () 市内 () 販売店 (○) 学校 () 病院等 () その他 (○ 道 の 駅)		
表 示 貼 付 欄	<h1>表示を添付してください</h1>				