

収入証紙貼付欄	受付印欄
□別紙	

年 月 日

北海道帯広保健所長 様

整理番号：

営業許可申請書（新規・更新）

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 □）

申請者情報	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 011-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 011-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス： syokuhin@〇〇.jp	法人番号： 〇〇〇〇〇〇〇〇	
	申請者住所 ※法人にあつては、所在地 札幌市中央区北〇条西〇丁目〇番地		
	(ふりがな) かぶしきかいしゃほっかいどう〇〇〇	(生年月日)	
営業施設情報	申請者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社北海道〇〇〇 代表取締役 食品 太郎	年 月 日生	
			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"/>
	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 011-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 011-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス： obihiro@〇〇.jp		
	施設の所在地 帯広市東〇条南〇丁目〇番地		
	(ふりがな) おびひろほけんじょ		
	施設の名称、屋号又は商号 OBIHIRO HOKENJO		
(ふりがな) おびひろ たろう	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 帯広 太郎	受講した講習会	都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） 講習会名称 〇〇協会 〇年〇月〇日	
主として取り扱う食品、添加物 調理品			
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収められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <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"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <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"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩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 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 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			

許可証送付先（□申請者住所 □営業所所在地 □受取） □証紙処理 □台帳処理 施設番号：

業種番号（ ）第 号（ ）第 号（ ）第 号（ ）第 号

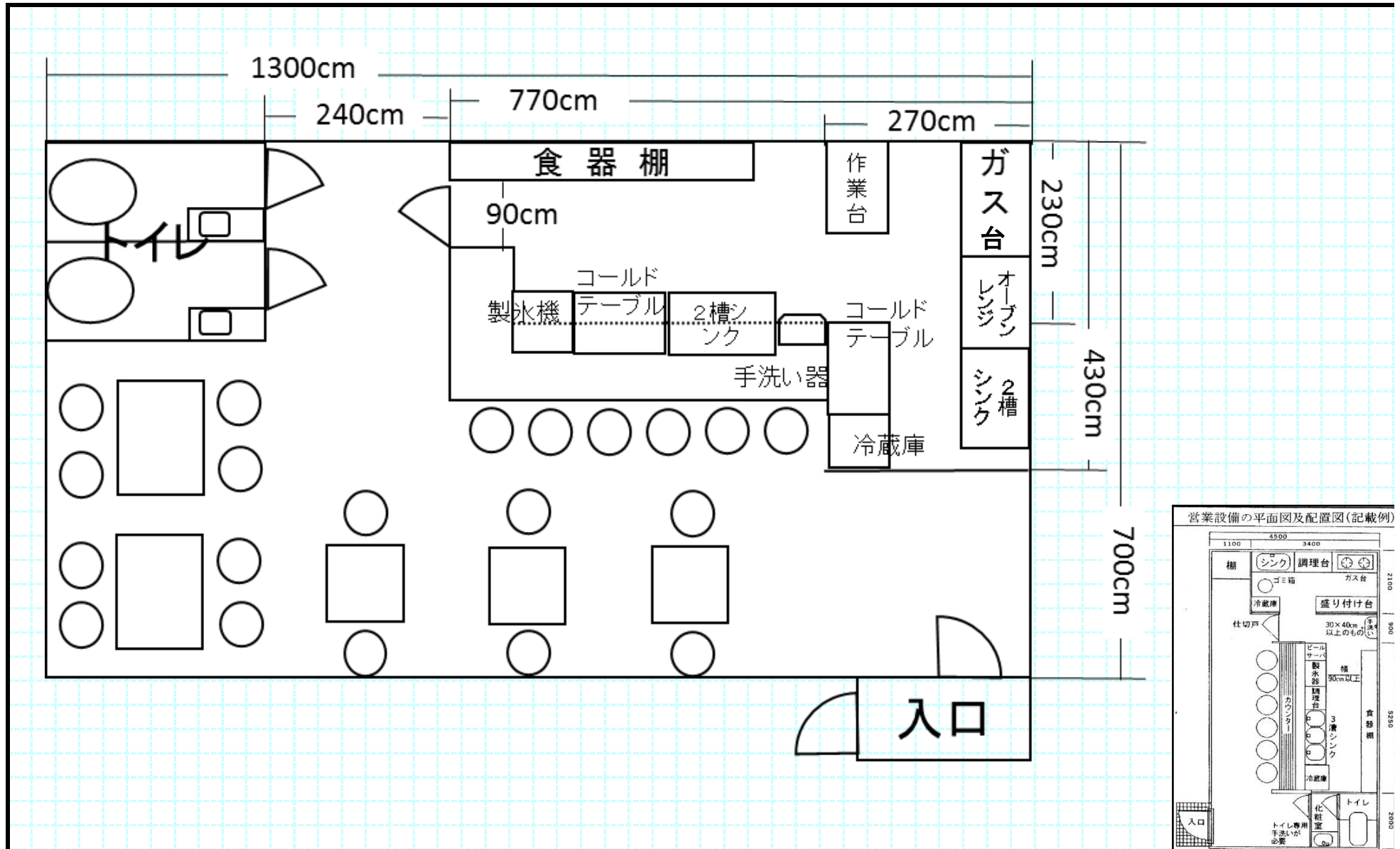
許可番号及び許可年月日		営業の種類	備考
営業許可業種	1	年 月 日 飲食店営業	
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
	4	年 月 日	
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設		<input type="checkbox"/>
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		<input type="checkbox"/>
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設		<input type="checkbox"/>
	生食用食肉の加工又は調理を行う施設		<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設		<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"/>
備考			
担当者	(ふりがな) おびひろ はなこ		電話番号
	帯広 花子		0155-00-0000

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。

営業設備の平面図及配置図(詳細)

配置図は必ずえんぴつ以外で書くこと。





お店の能力に応じた広さが必要。
 業種に応じてこれ以外の設備を要求される場合があります
 手洗いには消毒石けんを必ず添付して下さい。





設備器具の調書

No.	器 具 名	個数	材 質	寸 法 幅 ・ 奥行 ・ 高さ
1	ガス台	1	金属等	150cm ・ 90cm ・ 90cm
2	冷蔵庫	1	プラスチック等	70cm ・ 80cm ・ 200cm
3	コールドテーブル	2	ステンレス等	120cm ・ 80cm ・ 80cm
4	2槽シンク	2	ステンレス	140cm ・ 80cm ・ 80cm
5	手洗い器	1	陶器	60cm ・ 40cm ・ 80cm
6	作業台	2	ステンレス	120cm ・ 80cm ・ 80cm
7	製氷機	1	ステンレス等	80cm ・ 80cm ・ 70cm
8	オーブンレンジ	1	プラスチック等	60cm ・ 50cm ・ 140cm
9	食器棚	1	木	400cm ・ 50cm ・ 200cm
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

20				
----	--	--	--	--

誓約書

※有資格者がいない場合、提出してください。

令和 年 月 日

北海道帯広保健所長 様

申請者住所

札幌市中央区北〇条西〇丁目〇番地

申請者氏名

株式会社 北海道〇〇〇
代表取締役 食品 太郎

(法人の場合は、その主たる所在地、名称及び代表者)

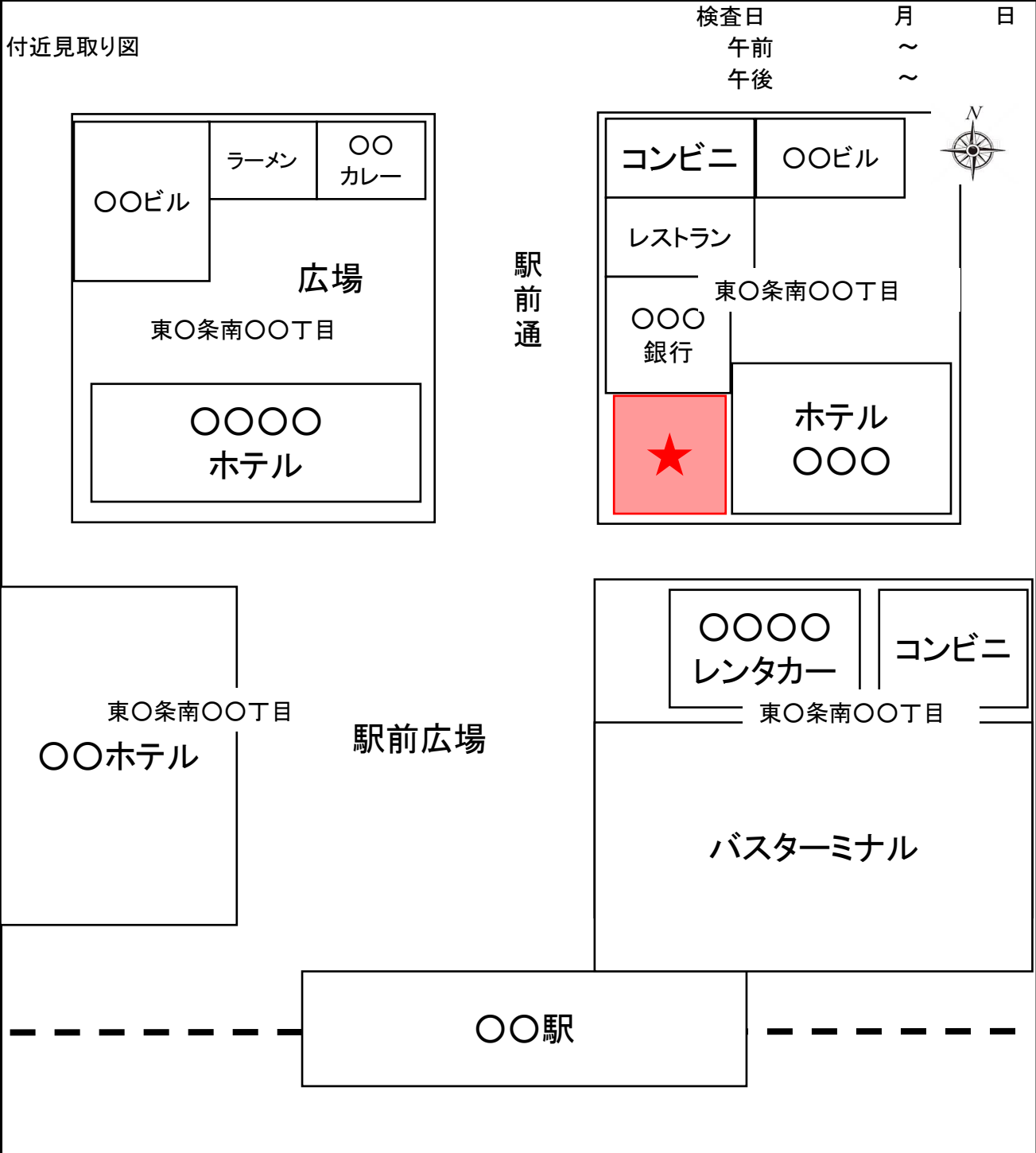
食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第67条（又は第70条の2）の規定により食品衛生責任者として下記の者を届け出ましたが、食品衛生責任者資格要件に適合しないため、知事が適正と認める講習会を受講させるなどし、 年 月 日までに適切に資格者を配置することを誓約いたします。

記

食品衛生責任者氏名	帯広 太郎
食品衛生責任者住所	帯広市西〇条南〇丁目〇〇
食品衛生責任者 設置施設名	OBIHIRO HOKENJO
施設所在地	帯広市東〇条南〇丁目〇番地
営業の種類	飲食店営業

新規申請

1. 検査日は次のとおりです。(その他の曜日をご希望の方はご相談ください)
 - (1) 帯広市内・・・毎週火曜日、木曜日の午後1:30～3:30までの間
 - (2) 支所以外の町村・毎週火曜日、木曜日の午前10:00～12:00までの間
 - (3) 新得、広尾、本別の各支所・・・随時
2. 法人の場合は会社の登記簿謄本が必要です。(確認後お返しします)
3. 水道水以外の水を使用している方は水質検査成績証明書の写しが必要になります。
(1年以内に実施したもの)



<特記事項>

1. 登記簿確認
2. 食責資格確認
3. 器具調書
4. フロー図
5. 図面差し替え
6. 事前連絡(前日、当日、 分前)(連絡先: 担当:)
7. その他

フローシート(製造工程)

営業者氏名	株式会社 北海道〇〇〇		施設の名称	OBIHIRO HOKENJO			
業 種	食肉製品製造業		営業所所在地	帯広市東〇条南〇丁目〇番地			
製造方法の概要(製造品目別)	1	ローストビーフ	2	ソーセージ	3		
	4		5		6		
A 製造工程及び製造工程図	ローストビーフ(特定加熱食肉製品) 1 ブロック肉をカットし整形(約500g) 2 調味(塩)※添加物無し 3 スチームコンベクションオープンにて加熱 加熱時間は中心部60℃12分間 4 スチームコンベクションオープン内にて冷却 10℃以下(25℃～55℃を200分以内とする) 5 真空包装 6 異物確認(金属探知機) 7 箱詰め 8 冷蔵保管(10℃)以下 9 出荷			ソーセージ(加熱食肉製品のうち加熱後包装) 1 ブロック肉をカットし整形 2 肉ひき、調合(塩、香辛料、発色剤) 3 塩せき 10時間(冷蔵保管) 4 充填 5 くん煙 70℃5時間 6 ボイル 加熱時間は中心部63℃30分間 7 冷却 8 真空包装 9 異物確認(金属探知機) 10 箱詰め 11 冷蔵保管(10℃)以下 12 出荷			
	製品は自主検査等により下記基準を満たしていることを確認する ローストビーフ(特定加熱食肉製品) <table border="0" style="width:100%;"> <tr> <td style="width:50%;"> a E.coliが1gにつき100以下 b 黄色ブドウ球菌が1gにつき1000以下 c サルモネラ属菌が陰性 d リステリア・モノサイトゲナスが1gにつき100以下 </td> <td style="width:50%;"> ソーセージ(加熱食肉製品のうち加熱後包装) a 亜硝酸根は1kgにつき0.070g未満 b E.coliが陰性 c 黄色ブドウ球菌が1gにつき1000以下 d サルモネラ属菌が陰性 </td> </tr> </table>						a E.coliが1gにつき100以下 b 黄色ブドウ球菌が1gにつき1000以下 c サルモネラ属菌が陰性 d リステリア・モノサイトゲナスが1gにつき100以下
a E.coliが1gにつき100以下 b 黄色ブドウ球菌が1gにつき1000以下 c サルモネラ属菌が陰性 d リステリア・モノサイトゲナスが1gにつき100以下	ソーセージ(加熱食肉製品のうち加熱後包装) a 亜硝酸根は1kgにつき0.070g未満 b E.coliが陰性 c 黄色ブドウ球菌が1gにつき1000以下 d サルモネラ属菌が陰性						
B 主な使用機械器具名		名称	寸法	使用材質	数量	使用目的	
	1	スチームコンベクションオープン	W50×D47×H39	ステンレス他	1	ローストビーフ加熱、冷却	
	2	サイレントカッター	W100×D71×H98	ステンレス他	1	ソーセージ肉ひき、調合	
	3	ソーセージスタッパー	W44×D22×H70	ステンレス他	1	ソーセージ充填	
	4	スモークハウス	W120×D100×H210	ステンレス他	1	ソーセージ燻煙	
	5	ボイル冷却槽	W80×D92×H160	ステンレス他	1	ソーセージ ボイル冷却	
	6	真空包装機	W48×D33×H36	ステンレス他	1	真空包装	
	7	金属探知機	W58×D74×H110	ステンレス他	1	異物確認	
	8						
9							

10					
C 使用原材料	品 目	仕 入 先			備考(電話番号等)
		名 称	住 所		
	豚肉	〇〇精肉店	帯広市西〇条南〇丁目〇番地		
	塩	〇〇商店	帯広市西〇条北〇丁目〇番地		
	香辛料	〇〇商店	帯広市西〇条北〇丁目〇番地		
	亜硝酸Na製剤	〇〇製薬	札幌市中央区南〇条北〇丁目〇番地		(亜硝酸Na1:塩9)
D 使用添加物	品 目	使用目的	添加時期	使用割合	備考
	亜硝酸Na製剤	発色剤として	ソーセージ塩せき時	0.7g未満/kg	(亜硝酸Na1:塩9)
生産量	各50kg/月	販売店	全国 () 道内 () 市内 (5) ()内は件数 販売店 (1) 学校 () 自衛隊 () その他 ()		
	特定加熱食肉製品		加熱食肉製品(加熱後包装)		
表示見本貼付	名称	ローストビーフ	名称	ソーセージ	
	原材料名	牛肉(国産)、塩	原材料名	豚肉(国産)、塩、香辛料	
	内容量	100g	添加物名	発色剤(亜硝酸Na)	
	賞味期限	年 月 日	内容量	100g	
	保存方法	10℃以下で保存してください	賞味期限	年 月 日	
	製造者	株式会社 北海道〇〇〇	保存方法	10℃以下で保存してください	

欄	表紙	北海道帯広市東〇条南〇丁目〇番地	製造者	株式会社 北海道〇〇〇
				北海道帯広市東〇条南〇丁目〇番地

(注) 該当欄に記入できない場合は別紙に記入してください。

フローシート(製造工程)

営業者氏名	株式会社 北海道〇〇〇		施設の名称	北海道〇〇〇 西帯店		
業 種	菓子製造業		営業所所在地	帯広市西〇条南〇丁目〇番地		
製造品目	1	プリン	2	シフォンケーキ	3	
	4		5		6	
A 製造 工程 及 び 製 造 工 程 図	<p>プリン</p> <p>1 カラメルソース 鍋に砂糖・水を入れて加熱 色付いたら型へ移す</p> <p>2 耐熱容器に牛乳・砂糖入れ加熱</p> <p>3 卵を溶いて2へ加えて混ぜ合わせる</p> <p>4 3にバニラエッセンスを加える</p> <p>5 4を1の型へ注ぐ</p> <p>6 オープンで焼成(150℃50分)</p> <p>7 あら熱をとってフタをする</p> <p>8 オープンショーケースにて販売</p>			<p>シフォンケーキ</p> <p>1 メレンゲを作る</p> <p>2 卵黄、砂糖、牛乳、薄力粉、植物油、 バニラエッセンスを混ぜる</p> <p>3 1と2を混ぜ合わせ、型へ流し込む</p> <p>4 オープンで焼成(180℃30分)</p> <p>5 あら熱をとって型から外す。</p> <p>6 オープンショーケースにて販売</p>		
	<p>製品は自主検査等により下記基準を満たしていることを確認する</p> <p>a 細菌数が1gにつき100,000以下</p> <p>b 大腸菌群が陰性</p> <p>c 黄色ブドウ球菌が陰性</p>					
生産量	プリン 50個/日 シフォンケーキ 10個/日	販売店	全国 () 道内 () 市内 () ()内は件数	販売店 (1) 学校 () 自衛隊 () その他 ()		
表示 見 本 貼 付 欄	名称		プリン(洋生菓子)			
	原材料名		牛乳、鶏卵、砂糖、バニラビーンズ			
	添加物名		バニラ香料			
	内容量		1個(70g)			
	消費期限		年 月 日			
	保存方法		10℃以下で保存してください			
	製造者		株式会社 北海道〇〇〇 北海道帯広市東〇条南〇丁目〇番地			
	製造所		北海道帯広市西〇条南〇丁目〇番地			

(注) 該当欄に記入できない場合は別紙に記入してください。