

記入例 (表)

【表面：許可・届出共通】

令和〇年 〇月 〇日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

〇〇保健所長 殿

営業許可申請書・営業届 (新規、継続)

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※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。申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄「」）

既に記載の内容に誤りが無いか確認してください。誤りがある場合は、二重線で消していただき、正しい内容を記載してください。

申請者・届出者情報	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp	申請者名、生年月日（法人は不要）を記載してください。		
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 京都府〇〇市			
	(ふりがな) しょくひん たろう			
営業施設情報	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 食品 太郎	昭和〇年 〇月 〇日生		
	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス：restaurant-taro@△△△.jp	資格の種類と資格取得年月日を記載してください。		
	施設の所在地 京都府〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号			
	(ふりがな) れすとらん たろう			
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎			
	(ふりがな) しょくひん はなこ	資格の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥		
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 食品 花子	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 食品衛生責任者養成講習会	〇年 〇月 〇日	
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品	自由記載		
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 checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
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"/>		
営業届出	営業の形態			
	1			
	2			
	3			
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう	電話番号		
	担当者氏名 食品 次郎	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

今回の申請の担当者名、連絡先を記載してください。

記入例（裏）

【裏面：許可のみ】

申請者・届出者情報	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	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	
業種に応じた情報	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任（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※自動車において調理をする営業の場合	
添付書類	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		
	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"/>
事業譲渡	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>	
	(ふりがな)	認定番号等	
営業許可業種	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		
	<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"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生責任者養成講習会修了証 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 登記事項証明書（法人の場合のみ） <input type="checkbox"/>	添付する書類の種類を記載してください。 井戸水を使用する施設は直近の水質検査成績書（写し）も添付してください。	
備考	営業を譲り受けたことを証する旨		
	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
	1	年 月 日	飲食店営業
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
4	年 月 日		