

※赤枠内は、必ず記載して下さい。

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（廃業）

食品衛生法施行規則（第71条の2）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。（□）

| | | | |
|---|---|---|----------------------|
| 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 | FAX番号：〇〇〇-〇〇〇〇 |
| | 電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp | 法人番号： | |
| | 申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号 | | |
| | (ふりがな) しょくひん たろう | (生年月日) | |
| | 申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、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 | |
| 営業施設情報 | 郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇 | 電話番号：〇〇〇-〇〇〇〇 | FAX番号：〇〇〇-〇〇〇〇 |
| | 電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp | | |
| | 施設の所在地 東京都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) | 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業者を除く。 | 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 年 月 日 | |
| 主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 | 自由記載 | | |
| 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 | | |
| 業種に 関係した | 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 | | 備考 |
| | 1 | | |
| | 2 | | |
| 3 | | | |
| 廃業年月日 | | 令和〇年〇月〇日 | |
| 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 | |

【裏面（青塗り箇所）：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 | |
| | (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3年を経過していないこと。 | | <input checked="" 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11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 | 自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合 | | |
| 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 | | | | |
| 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 | <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 type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 営業許可業種 | 許可番号及び許可年月日 | 営業の種類 | 備考 | |
| | 1 △△食○○○○号 令和○年○月○日 | 飲食店営業 | | |
| | 2 年 月 日 | | | |
| | 3 年 月 日 | | | |
| | 4 年 月 日 | | | |
| 備考 | | | | |