

法人が許可業種のみ営業する場合

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

(宛先) 港区長

届出情報は国のオープンデータとして公開されます。チェックがつけなかった場合、個人の氏名、住所等も公開されます。

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。

申請者又は届出者の氏名等をオープンデータとして公開すること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： 105-8511	電話番号： 03-3578-XXXX	FAX番号： 03-3578-XXXX	
	電子メールアドレス： shokuhin@△△△.jp	法人番号： 000000000000		
	申請者又は届出者の住所 ※法人にあつては、所在地 東京都港区芝公園一丁目5番25号			
	(フリガナ) カブシキガイシャミナトショクヒンダイヒョウトリシマリヤクミナトタロウ		(生年月日)	
営業施設情報	申請者又は届出者の氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社 港食品 代表取締役 港 太郎 年 月 日生			
	郵便番号： 108-8315	電話番号： 03-6400-XXXX	FAX番号： 03-3455-XXXX	
	電子メールアドレス： store1234@△△△.jp			
	施設の所在地 東京都港区三田一丁目4番10号			
	(フリガナ) レストランミナト			
	施設の名称、屋号又は商号 レストランみなど			
	(フリガナ) ミナト ハナコ		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。 港 花子	受講した講習会	都道府県知事等の講習会（ <u>改正</u> と認める場合を含む。） 〇〇協会 令和 年 月 日 講習会名称 養成講習会 3 年 4 月 1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	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。	
自動販売機の型番 「主として取り扱う食品等」は[表1]から一つ選んで記載してください。 その他取り扱う食品等の情報は「自由記載欄」に記載してください。		業態 洋食店		
HACCPの取組 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		備考	
	1			
	2			
担当者	(フリガナ) ミナト ジロウ		電話番号	
	担当者氏名 港 次郎		03-6400-XXXX	

【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	食品衛生法施行令第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			
	(フリガナ)	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 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 <b>営業に使用する水の種類について該当するものに✓をつけてください。</b>			
業種に応じた情報	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"/>	
	(フリガナ)			
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	小規模貯水槽水道（貯水槽有効容量10㎡以下）の場合は水質検査結果の添付が必要です。		
	<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"/>	
営業許可業種	許可の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		
備考				