

許可業種と届出業種を営業する場合

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。チェックをつけなかった場合、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： | | |
| | 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) 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 港 太郎 | 昭和55年5月5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) ミナト レストラン | 施設の名称、屋号又は商号 みなとレストラン | | |
| 業種に応じた情報 | (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（ 認定 と認める場合を含む。） 〇〇協会 令和 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（飲食店営業）、酪農製品（乳類販売業） | 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 | 業態 | 洋食店 | |
| 営業届出 | 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 | | | |
| | 指定成分等含有食品を取り扱う施設 | <input type="checkbox"/> | | |
| 担当者 | 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。 | | | |
| | 営業の形態 | | 備考 | |
| 営業届出 | 1 | 乳類販売業 | | |
| | 2 | | 「営業の形態」を【表2】から一つ選んで記載してください。 | |
| | 3 | | | |
| 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 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。 | | | |
| 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 | | | | |