

# ※記入例

福島県知事

## 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。（☐）

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@〇〇〇.jp		法人番号：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地			
営業施設情報	<b>※届出者の住所</b>			
	(ふりがな) 〇〇〇 〇〇〇〇	(生年月日)		
	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		<b>※法人の場合は不要です。</b> 年 月 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：store1234@△△△.jp			
	施設の所在地			
	<b>※出店場所の住所</b>			
	(ふりがな) 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇	該当する資格の種類を○で囲む ※調理師は「調」製菓衛生師は「製」、 栄養士は「栄」に○をつけてください		
	施設の名称、屋号又は商号			
	<b>※出店する店の名称</b>			
	(ふりがな) 〇〇〇 〇〇〇	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。	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 平成〇〇年 〇〇月 〇〇日	
	〇〇〇 〇〇 <b>※資格を有する方の名前をご記入ください。</b>	自由記載	※食品衛生責任者の養成講習会を受講した場合は、講習会名と受講年月日をご記入ください	
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装		自動販売機の型番		
<b>※「焼きそば」や「チョコバナナ」等の取扱う食品</b>		業態 <b>※〇〇まつり（イベント・祭礼等の名称）の開催に伴う仮設店舗による出店</b>		
HACCPの取組		※引き続き営業許可を受けようとする場合に限り、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		備考	
	1	露店、仮設店舗等における飲食物の提供のうち、営業とみなされないもの（※上記のとおり、ご記入ください。）	※出店期間 令和3年4月1日～令和3年4月2日 等	
	2			
3				
担当者	(ふりがな)		電話番号	
	担当者氏名			
<b>※本届出の内容について説明が可能な者</b>		<b>※対応可能な連絡先</b>		

【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		
	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 <b>↓当日使用する水の種類をチェックしてください。</b>	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				
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"/>
	(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"/> （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"/>		
	<b>※（井戸水等を使用する場合は1年以内の水質検査の結果が必要です）</b>			
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
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	年 月 日		
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考		証紙貼付欄		