

※記入例

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

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。（チェック欄□）

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： 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 南相馬市原町区錦町一丁目30番地 ※営業者の住所（法人は所在地）を記入		↑国税庁法人番号公表サイトで検索し、記入
	(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 保健 所太郎 ※営業者の氏名（法人は法人名及び代表者氏名）を記入		※法人が営業者の場合は不要 昭和〇〇年〇月〇〇日生	
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 南相馬市原町区錦町一丁目30番地 ※営業店舗の住所を記入		
	(ふりがな) 〇〇〇〇らーめん		
	施設の名称、屋号又は商号 〇〇〇〇ラーメン ※営業店舗の名称を記入		調理師は「調」、製菓衛生師は「製」、 ↓栄養士は「栄」に○をつける
	(ふりがな) ■■■■ ■■■■	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・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。 ■■■ ■■■ ※有資格者の氏名を記入	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 〇〇県食品衛生協会 令和〇年〇月〇〇日
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	↑食品衛生責任者養成講習会の受講者は、 講習会名と受講年月日を記入	
自動販売機の型番	業態	↓詳しくは当所職員にお問い合わせください 設備を設けて客に飲食させる営業	
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 ←従業員50人以上の施設は上の口に、それ以外の施設は下の口にチェック（✓）を入れる		
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	〇〇販売業	←許可業種以外の営業を営む場合、届出が必要な場合があります。詳しくは当所職員にお問い合わせください
	2		
3			
担当者	(ふりがな) △△△△ △△△△	電話番号	
	担当者氏名	△△△ △△	※許可申請の担当者氏名 △△△-△△△-△△△△

【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)	法人であって、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 ↓使用する水の種類にチェック（✓）を入れる	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"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業 <input type="checkbox"/>	
	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>	
	(ふりがな) ▼▼▼ ▼▼▼▼	除毒していない「ふぐ」の取扱いがある場合、上の <input type="checkbox"/> にチェック（✓）を入れ、ふぐ処理者氏名と認定番号等を記入		
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等	〇〇年度〇〇県ふぐ処理者試験 第〇〇〇〇号		
	▼▼ ▼▼ ※ふぐ処理者の担当者氏名			
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 ←必須	<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"/> ↑井戸水等を使用する場合、営業許可申請から1年以内の水質検査結果を添付	<input type="checkbox"/>		
	<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	証紙貼付欄			