

※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： s h o k u h i n @ Δ Δ Δ . j p		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
	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： s h o k u h i n @ Δ Δ Δ . j p		
営業施設情報	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)		
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。	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥	
	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		
自動販売機の型番	自由記載		
	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。 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に 情報 応じた	指定成分等含有食品を取り扱う施設		☐
	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2年を経過していないこと。			☐
	(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。			☐
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。			☐
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別 ☐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） ☐②加糖粉乳☐⑤魚肉ハム☐⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐③調製粉乳☐⑥魚肉ソーセージ☐⑨マーガリン☐⑪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） ☐④食肉製品☐⑦放射線照射食品☐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（ ☐ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道）				
② ☐ 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 ☐		生食用食肉の加工又は調理を行う施設 ☐	
	ふぐの処理を行う施設		☐	
	(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	☐ 施設の構造及び設備を示す図面		☐	
	☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果		☐	
	☐		☐	
	☐		☐	
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	△△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				