

【表面】

整理番号：

豊田市保健所長 様

※申請者、届出者による記載は不要です。

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

同意しない場合はチェック

※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 )

※以下の情報は厚生労働省が運用する食品衛生申請等システムに原則登録します。

食品衛生申請等システム利用規約に同意しない場合は、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@△△△.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 ※法人にあっては、所在地 〇〇県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		個人の方は記入不要 法人の方は記入不要
営業施設情報	(ふりがな) しょくひん たろう	(生年月日)	昭和〇年〇月〇日生
	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		
	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
営業施設情報	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp		FAX 番号：〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇
	施設の所在地 豊田市〇〇町〇丁目〇番〇号		食品衛生責任者になる方の 資格の種類に○をつけてください。 調：調理師、製：製菓衛生師、栄：栄養士
	(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	
営業施設情報	(ふりがな) しょくひん はなこ	資格の種類	食営・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包装を製造する営業者を除く 食品 花子	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 豊田市食品衛生協会養成講習会 〇年〇月〇日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 ジャム、カット野菜 ※製造・販売するものを記入	自由記載 (資格番号等)	豊田第 1234567 号
営業施設情報	自動販売機の型番	業態	食品製造
	自動販売機による営業のみ型番を記入	食品衛生責任者養成講習会の場合、 講習会名称、受講年月日等を記入 ※修了証に記載されています。	
	HACCP の取組	<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 届出対象業種であっても、HACCP の考え方を 取り入れた衛生管理を実施する必要があります。	
営業届出	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	<input type="checkbox"/>	
	※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 農産保存食料品製造・加工業	主な届出業種の種類を記入します。	
	2 農産保存食料品製造・加工業…主として果実及び野菜を原料として 保存食料品を製造又は加工する営業 (例)ジャム、竹の子の水煮など 3 野菜果物販売業…主として果実、野菜を卸売または小売りする営業		
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】

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に(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"/> ⑪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等をする営業の場合			
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	自動車による営業のみ登録番号を記入			
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 type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<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"/>	<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		
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				