

## 営業許可申請の場合

島根県県央保健所長 様  
(島根県食肉衛生検査所長)

## 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@△△△.jp	法人番号:		
	申請者・届出者住所 ※ 法人にあっては、所在地 島根県〇〇市〇〇町〇〇丁目〇番〇号			
	(ふりがな) しょくひん たろう	(生年月日)		
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: restaurant-taro@△△△.jp			
	施設の所在地 島根県〇〇市〇〇町〇番〇号			
	(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) しょくひん はなこ	責任者の生年月日を裏面備考欄に記載	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 ※ 合成樹脂が使用する営業者を		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 〇年〇月〇日
	食品 花子		自由記載	ラーメン、定食、飲み物等(具体的に)
	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		自動販売機の型番	業態 洋食店、居酒屋、インド料理店等 飲食店営業の場合のみ記載
	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 type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
業種情報	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 <input type="checkbox"/>			
営業届出	営業の形態		備考	
	1			
	2			
	3			
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	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇		

(裏) 【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	政令第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"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <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"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング <input type="checkbox"/> 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)			
	(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 ※ 自動車による営業の場合		
	① 水道水 ( <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ) ② <input checked="" 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) ふぐ処理者の氏名 ※ ふぐを処理する営業の場合	認定番号等及び認定等年月日	第 号	年 月 日
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合) 水質検査の結果の写し <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <b>食品衛生責任者資格書類</b> <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	<b>飲食店営業</b>	
	2	年 月 日	<b>麺類製造業</b>	
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考	食品衛生責任者の生年月日: 昭和〇年 〇 月 〇 日			