

店舗（建物）
個人・許可申請の場合

営業許可申請書・営業届（新規・更新）

令和〇 年 〇 月 〇 日

(あて先) 岐阜市保健所長

第55条第1項
食品衛生法
第57条第1項
申請
の規定により、次のとおり
届出
をします。

※ 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。

申請者又は届出者の氏名等のデータの公開に不都合がある場合は、□にチェックしてください。

□ データの公開に不都合があります。

<記入上の注意事項>

営業許可申請書を提出する場合は表面及び裏面に、営業届を提出する場合は表面のみ記入してください。

| | | | |
|---|--|---|-------------------------|
| 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： syokuhin@△△△.jp | | 法人番号： |
| | 申請者・届出者住所（法人にあっては、所在地） 岐阜県岐阜市〇〇町〇〇丁目〇〇-〇 | | |
| 営業施設情報 | (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 岐阜県岐阜市〇〇町〇〇丁目〇〇-〇 | | | |
| (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 | | | |
| 業種に応じた情報 | (ふりがな) しょくひん はなこ | 資格の種類 | 食監・食管・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。 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 〇〇協会 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 カレーライス、牛丼 | | 自由記載 |
| 自動販売機又は全自動調理機の型番 | | 業態 食堂 | |
| 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及び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 | |
| 指定成分等含有食品を取り扱う施設 | | <input type="checkbox"/> | |
| 輸出食品を取り扱う施設（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 | | |
| | 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 | |

食品衛生申請等システムにおける個人情報等の取扱いについて同意します

| | | | |
|---|---|--------------------------|--|
| 申請者・届出者情報 | 食品衛生法第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。 | | <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)又は(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 | 食品衛生法施行令第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（食品衛生法第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等届を別途提出すること。） | 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（ <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"/> | 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) ふぐ処理者氏名（ふぐの処理を行う営業の場合） | | 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 <input type="checkbox"/> | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 水質検査の結果（飲用に適する水使用の場合） <input type="checkbox"/> | | |
| 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 | 飲食店営業 | 令和〇年〇月〇日から 〇年〇月〇日まで●日間の許可を希望 |
| | 2 年 月 日 | | |
| | 3 年 月 日 | | |
| | 4 年 月 日 | | |
| 備考欄 | | | |

臨時営業（1か月以内）、短期営業（3か月以内）の場合は、
許可期間の希望を記載