

広島県西部保健所長 殿

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。

| | | | |
|---|--|--|-----------------------------|
| 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 ※法人にあつては、所在地 広島県〇〇郡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) | |
| 営業施設情報 | 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 食品 太郎 | | |
| | (西暦) 〇〇〇〇年 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 | | |
| 業種に 応じた 情報 | 施設の所在地 広島県〇〇郡〇〇町〇丁目〇番〇号 | | |
| | (ふりがな) 〇〇しょうてん | | |
| | 施設の名称、屋号又は商号 〇〇商店 | | |
| | (ふりがな) しょくひん はなこ | 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 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する 営業者を除く。 | 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) |
| | 食品 花子 | | 講習会名称 〇〇協会 〇年 〇月 〇日 養成講習 |
| | 主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 牛乳 | | 自由記載 牛乳, 肉, 魚 |
| 自動販売機の型番 | | 業態 商店 | |
| 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 | |
| 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 | 乳類販売業 | |
| | 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 | |

※食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場

【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 <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3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"/> | |
| 営業施設情報 | <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11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 | 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i） | | | | |
| 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 | 食品衛生申請等システムへの登録についての同意 <input type="checkbox"/> | | ←国システムへ代理登録し、各種管理業務に必要です。 | |
| | オープンデータとしての公開について | | | |
| | 申請者氏名 | <input type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 | | |
| | 申請者住所 | <input type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 | | |
| | 施設の名称, 屋号又は商号 | <input type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 | | |
| | 施設の所在地 | <input type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 | | |
| 施設の電話番号 | <input type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 | | | |

食品衛生申請等システムへの登録及びオープンデータとしての公開について、チェックしてください。