

営業許可申請書 (新規・継続・短期)

記入例

令和 4年 6月 1日

相模原市保健所長 あて

食品衛生法第55条第1項の規定に基づき次のとおり申請します。

※ 以下の情報が厚生労働省の「食品衛生申請等システム」に入力されることに同意します。 ()

※ 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。 ()

郵便番号: 〇〇〇 - 〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
電子メールアドレス:	法人番号:	
申請者住所 ※法人にあつては、所在地 相模原市 〇〇区 〇〇町 〇-〇-〇		
(ふりがな) さがみ たろう	(生年月日) ※申請者が個人の場合	
申請者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 相模 太郎	昭和50年 1月 1日生	
郵便番号:	電話番号:	FAX番号:
電子メールアドレス:		
施設の所在地 (市内に施設保管場所を有する方) 相模原市 〇〇区 〇〇町 〇-〇-〇 (施設保管場所) (県外に施設保管場所を有する方) 相模原市 〇〇区 〇〇町 〇-〇-〇 (〇〇神社(営業場所))		
(ふりがな) さがみ たろうしやうてん		
施設の名称、屋号又は商号 相模太郎商店		
(ふりがな) さがみ たろう	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥・その他
食品衛生責任者の氏名 相模 太郎	受講した講習会 ※食品衛生責任者講習会等を受講した場合	講習会名称: 相模原市 受講年月日: 令和4年 4月 27日
主として取り扱う食品、添加物 調理食品	自由記載 ※左欄について補足があれば記載	やきそば
自動販売機の型番 ※調理機能を有する自動販売機による営業の場合	業態	※飲食店営業の場合に記載(和食店、中華料理店、居酒屋等) 屋台型臨時営業
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	
業種に応じた情報	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 ※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。	輸出食品取扱施設	<input type="checkbox"/>
担当者 (ふりがな) さがみ たろう 担当者氏名 相模 太郎	電話番号 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	

《事務処理欄》

手数料	確認者	整理簿	営業開始予定日	調査予定日
円 年 月 日		<input type="checkbox"/>	年 月 日	年 月 日 午前 午後
登記事項証明書	確認者	確認者	確認者	確認者
	食品衛生責任者	水質検査成績書	自動車営業書類 車検証 仕込み場所許可証	

	法第55条第2項関係	該当がない場合はチェック不要です	該当には <input checked="" type="checkbox"/>		
申請者情報	(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) 法人であつて、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	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取められたもの) <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"/> 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 ※食品衛生管理者登録講習会を受講した場合 講習会名称： 受講年月日： 年 月 日			
業種に応じた情報	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 checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 <input type="checkbox"/> その他)				
	② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
添付書類	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)				
	ふぐ包丁師氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	免許番号			
営業許可業種	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 <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"/> (継続申請の場合) 営業許可証(継続手数料を適用する新規申請を含む) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> (自動車営業の場合) 業務計画書 <input type="checkbox"/> (自動車営業の場合) 仕込み場所の営業許可証の写し <input type="checkbox"/> (自動車営業の場合) 車検証の写し <input type="checkbox"/>			
	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考	事務処理欄	
	1	年 月 日	飲食店営業		
	2	年 月 日			
3	年 月 日				
4	年 月 日				
備考	営業場所: 市内一円 施設保管場所: 東京都〇〇市〇〇町〇-〇-〇 (県外に施設保管場所を有する方は記載)				