

【許可・届出共通】

(宛先) 中央区保健所長

法人・許可申請の場合

令和 〇 年 〇 月 〇 日

整理番号:

※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ます。

※以下の情報は官民データ活用推進基本法（平成28年法律第103号）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	03-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号	03-〇〇〇〇-〇〇〇〇
	メールアドレス	s e i e i @ Δ Δ . j p			法人番号	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 東京都〇〇区〇〇町〇丁目〇番地〇号					
	(ふりがな)	かぶしきがいしゃ 〇〇しょくひん ちゅうおう 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 株式会社 〇〇食品 中央 太郎 年 月 日					
	郵便番号	〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号	03-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号	03-〇〇〇〇-〇〇〇〇
	メールアドレス	s t o r e 1 2 3 4 @ Δ Δ . j p				
	施設の所在地 東京都中央区〇〇町〇丁目〇番〇号 〇〇ビル2階					
	(ふりがな)	レストランたろう				
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎					
	(ふりがな)	ちゅうおう 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。)	
	中央 花子			講習会名称	東食養 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 調理品			自由記載		
自動販売機の型番			業態	洋食店		
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 type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理						
就業種 情に 報応	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					
	2					
担当者	(ふりがな)	ちゅうおう じろう			電話番号	
	担当者氏名	中央 次郎			03-〇〇〇〇-〇〇〇〇	
食品衛生法第56条に基づく地位の承継に該当しない <input type="checkbox"/>	保健所收受印		料金収納済印		手数料印	
					衛生手数料 ¥ 生活衛生課食品衛生	

【許可のみ】

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 <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者	<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者	<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(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) <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	講習会名称	年 月 日	
		受講した講習会		
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 checked="" type="checkbox"/>
添付書類	(ふりがな)	ちゅうおう たろう	認定番号等	東京都 第〇〇〇〇号
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	中央 太郎		
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"/>	
	<input checked="" type="checkbox"/>	(飲用に適する水を使用する場合)水質検査の結果	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
	許可の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		
2	年 月 日			
3	年 月 日			
4	年 月 日			
備考				