

営業許可申請書の書き方(表)

申請日を記入

第3号様式(第6条関係)

令和 ○年 ○月 ○日

【表面：許可・届出共通】

整理番号：
※申請者、届出者による記載は不要です。

奈良県郡山保健所長 殿

営業許可申請書と新規に○を付ける

営業許可申請書・営業届 (新規) 継続

食品衛生法(昭和22年法律第233号)(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。(□)

申請者の電話番号、住所、氏名、生年月日などを記入

※法人で申請の場合
本社電話番号
法人番号
本社所在地
法人名
代表者氏名などを記入
生年月日は記入の必要ありません

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：
	電子メールアドレス：		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 奈良県〇〇〇市〇〇町1-2-3 (ふりがな) 　　こおりやま 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 郡山 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：
	電子メールアドレス：		
	施設の所在地 大和郡山市〇〇町4-5-6 (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) 　　こおりやま たろう	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。 郡山 太郎	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 年 月 日
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		
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。 <input type="checkbox"/>		
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2		
担当者	(ふりがな) 　　こおりやま じろう	電話番号	
	担当者氏名 郡山 次郎	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	

営業施設の電話番号、所在地、名称などを記入

食品衛生責任者の氏名、資格の種類を記入
下記参照

取り扱う食品を記入
調理食品、菓子類等

飲食店の場合
カフェ、食堂、居酒屋、レストランなど業態を記入

複合型そうざい製造業
複合型冷凍食品製造業はHACCPに基づく衛生管理にを入れる

責任者になることのできる資格を持っている方は該当する資格に○を付ける
調：調理師
製：製菓衛生師
栄：栄養士

食品衛生責任者資格欄の記入例

資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
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 令和〇年〇月〇日

養成講習会を受講して資格を取得した方は、都道府県知事等の講習会に○を付け、受講した講習会の名称と受講年月日を記入

営業許可申請書の書き方(裏)

【裏面：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	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られたもの) <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ③魚肉ハム <input type="checkbox"/> ④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"/> ⑤調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦マーガリン <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ⑨食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑩放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪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
営業の種類	使用水の種類	自動車登録番号 ※自動車において調理を行う営業の場合		
	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)			
	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 checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面(事業譲渡の場合は省略可)	<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"/>		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
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	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

該当する場合は
を付ける

①～⑪の食品又は
添加物を製造する
場合は記入

営業に使用する水の
種類にを付ける

自動車で営業する場合
自動車登録番号を記入

該当する場合
を付ける

ふぐの処理を行う施設は
を付ける
ふぐ処理師の氏名、
認定番号を記入

営業施設の構造及び
設備を示す図面にを付ける

申請する営業の種類を記入

水道水以外の水を使用する場合は、
水質検査結果の添付が必要であるため
を付ける