

# 変更届の書き方(表)

変更がある項目を○で囲んで下さい。  
変更後の内容を記入して下さい。

届出日を記入

第6号様式(第10条関係)

**【表面：許可・届出共通】**

年 月 日

※二重線枠内は、変更がある項目のみ記載してください。 整理番号：  
※変更がある項目は、項目名を○で囲んでください。 ※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・営業届(変更)

食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第71条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・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	届出者住所を○で囲み、変更後の住所を記入	
	奈良県〇〇〇市〇〇町1-2-3	(ふりがな) かぶしきがいしゃまるまる こおりやま たろう	(生年月日)
	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	代表者の氏名	年 月 日生
	株式会社〇〇 代表取締役 郡山 太郎		
営業施設情報	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：	代表者を変更する場合 代表者の氏名を○で囲み、 法人名称の横に 現代表者の氏名を記入	
	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 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(修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
食品衛生責任者の氏名	郡山 花子	食品衛生責任者を変更する場合 食品衛生責任者の氏名を○で囲み、 氏名と資格の種類を記入する	
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装	自由記載		
自動販売機の型番	業態		
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 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		
3			営業届を提出されている方は、届出された営業の形態を記入する
担当者	(ふりがな) 担当者氏名	電話番号	

記入必須部分

※営業許可を受けている方は、裏面の記入もお願いします。

# 変更届の書き方(裏)

裏面は営業許可を受けている方のみ記入が必要です

【裏面：許可のみ】																
申請者・届出者情報	法第55条第2項関係 <span style="float: right;">該当には <input checked="" type="checkbox"/></span> (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。 <span style="float: right;"><input type="checkbox"/></span> (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、その取消の日から起算して2年を経過していないこと。 <span style="float: right;"><input type="checkbox"/></span> (3) 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの <span style="float: right;"><input type="checkbox"/></span>															
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められたもの） <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) <span style="float: right;">資格の種類</span> 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 <span style="float: right;">受講した講習会</span> <span style="float: right;">講習会名称</span> <span style="float: right;">年 月 日</span> 使用水の種類 <span style="float: right;">自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合</span> 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 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"/> <span style="float: right;">生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/></span> ふぐの処理を行う施設 <span style="float: right;"><input type="checkbox"/></span> (ふりがな) ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 <span style="float: right;">認定番号等</span>															
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"/> (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"/>															
営業許可業種	<table border="1"> <thead> <tr> <th>許可番号及び許可年月日</th> <th>営業の種類</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 ○○○○○○ 令和○年○月○日</td> <td>飲食店営業</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 年 月 日</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 年 月 日</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4 年 月 日</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考	1 ○○○○○○ 令和○年○月○日	飲食店営業		2 年 月 日			3 年 月 日			4 年 月 日		
許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考														
1 ○○○○○○ 令和○年○月○日	飲食店営業															
2 年 月 日																
3 年 月 日																
4 年 月 日																
備考	受けている営業許可の許可番号 許可年月日を記入															

図面を変更する場合  
添付文書を○で囲み、  
施設の構造及び設備を示す図面に☑を入れる

受けている営業許可の種類を記入

受けている営業許可の許可番号  
許可年月日を記入