- ・新しく許可を取得する場合は新規に○をつける
- ・営業期間5ヵ月以内の許可を取得する場合は短期に○をつける

○年 ○月 ○日

営業許可申請書・営業届 (新規・継続・短期)

申請日を記載

食品衛生法(第55条第1項・第57条第1項)の規定に基づき、次のとおり提出します。

オープンデータの公開に同意しない場合はチェック(✓)をつける

※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・届出者氏名 □申請者・届出者住所 □営業施設名称、屋号又は商号 □営業施設所在地 □営業施設連絡先)

申請者・届出者情報	郵便番号: ○○○-○○○○	電話番号: ○○○-○○○-○○○○	FAX番号:
	電子メールアドレス:		法人番号: ○○○○○○○○○○○○○○
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 東京都○○市○○町1-2-3		
営業施設情報	(ふりがな) ○○○○○○○○○○○○ よこすかたろう	(生年月日) ※個人の場合に限る 法人は不要	
	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社○○○○○ 代表取締役 横須賀太郎		昭和 平成 令和 年 月 日生
	郵便番号: ○○○-○○○○	電話番号: ○○○-○○○-○○○○	FAX番号:
	電子メールアドレス:	自動車または屋台型臨時営業の場合は「横須賀市市内一円」と記載	
	施設の所在地 横須賀市○○町1-2-3 ○○ビル3階		
	(ふりがな) れすとらんたろう	食品衛生責任者になる方の資格に○をつける (調:調理師、製:製菓衛生師、栄:栄養士) 養成講習を修了された方は養成講習にチェック(✓)をつける	
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎		
(ふりがな) よこすかいちろう	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・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。 横須賀一郎	受講した講習会	講習会名称	令和 ○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	資格取得日・資格番号・資格取得自治体を記載
自動販売機の型番	自動販売機による営業の場合のみ記載 業態 イタリアンレストラン		
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、複合型冷たい食品製造業を除く。 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 飲食店営業の場合は和食店、中華料理店、イタリアンレストラン、焼肉店、居酒屋などの業態を記載		
就業種別に係る情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設		☐
	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。		☐
営業届出	営業の形態		備考
	1	【営業届出】に該当する営業をする場合は、代表的な営業1つを記載 【営業許可】は裏面に記載	
	2	保健所との窓口を担当する方の氏名及び電話番号を記載	
担当者	(ふりがな) よこすかいちろう 担当者氏名 横須賀一郎	電話番号 ○○○-○○○-○○○○	

営業届出(営業の形態)

【旧許可業種であった営業】1.魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)、2.食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)、3.乳類販売業、4.冰雪販売業、5.コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)、【販売業】6.弁当販売業、7.野菜果物販売業、8.米穀類販売業、9.通信販売・訪問販売による販売業、10.コンビニエンスストア、11.百貨店、総合スーパー、12.自動販売機による販売業(5コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。)、13.その他の食品・飲料販売業、【製造・加工業】14.添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)、15.いわゆる健康食品の製造・加工業、16.コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)、17.農産保存食料品製造・加工業、18.調味料製造・加工業、19.糖類製造・加工業、20.精穀・製粉業、21.製茶業、22.海藻製造・加工業、23.卵選別包装業、24.その他の食料品製造・加工業、【その他】25.行商、26.集団給食施設、27.器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)、28.露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの、29.その他

第2号様式（裏）

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係		該当する場合はチェック（✓）をつける ※いずれかに該当する方は申請することができません	該当箇所 に✓	
	(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、又は執行を受けなくなった日から起算して2年を経過していないこと。		☐	
	(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。		☐	
	(3)	法人であって、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		☐	
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別		☐ 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） ☐ ②加糖粉乳 ☐ ⑤魚肉ハム ☐ ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐ ③調製粉乳 ☐ ⑥魚肉ソーセージ ☐ ⑨マーガリン ☐ 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） ☐ ④食肉製品 ☐ ⑦放射線照射食品 ☐ 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		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 (☒ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道)				自動車の場合は登録番号を記載	
② ☐ 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	☐	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	☐	
	ふぐの処理を行う施設			☐	
	(ふりがな)				
ふぐ処理者氏名	※ふぐ処理する営業の場合に限る。				
添付書類	☒ 施設の構造及び設備を示す図面 ☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 ☐ 製造方法の概要書 ☐ 自動車において営業する場合にあっては営業の概要書				
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 図面は添付が必要なためチェック（✓）をつける ・ 水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合は水質検査の結果の添付が必要なためチェック（✓）をつける ・ 製造業の場合は概要書（主な製品のレシピ）の添付が必要なためチェック（✓）をつける ・ 自動車の場合は概要書（業務計画書）の添付が必要なため 				
	許可番号及び許可年月日	営業の種別			
	1	横須賀市指令保生第 号	飲食店営業		
2	横須賀市指令保生第 号				
3	横須賀市指令保生第 号				
4	横須賀市指令保生第 号				
備考	※ 短期の場合は、許可期間を記載すること。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 短期の場合は営業する期間を記載 ・ 屋台型臨時営業の場合は設備の保管場所住所を記載 				

注意

営業許可業種（営業の種類）

【調理業】 1.飲食店営業、2.調理の機能を有する自動販売機により調理し、調理された食品を販売する営業

【販売業】 3.食肉販売業、4.魚介類販売業、5.魚介類競り売り営業

【処理業】 6.集乳業、7.乳処理業、8.特別牛乳搾取処理業、9.食肉処理業、10.食品の放射線照射業

【製造業】 11.菓子製造業、12.アイスクリーム類製造業、13.乳製品製造業、14.清涼飲料水製造業、15.食肉製品製造業、16.水産製品製造業、17.冰雪製造業、18.液卵製造業、19.食用油脂製造業、20.みそ又はしょうゆ製造業、21.酒類製造業、22.豆腐製造業、23.納豆製造業、24.麺類製造業、25.そうざい製造業、26.複合型そうざい製造業、27.冷凍食品製造業、28.複合型冷凍食品製造業、29.漬物製造業、30.密封包装食品製造業、31.食品の小分け業、32.添加物製造業