

※赤枠内は、必ず記載して下さい。

年 月 日
整理番号：
※申請者、届出者による記載は不要です。

殿

営業許可申請書・営業届（廃業）

食品衛生法施行規則（第71条の2）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。 □ ）

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		
	(ふりがな)		(生年月日)
営業施設情報	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		年 月 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		
業種に応じた情報	(ふりがな)		
	施設の名称、屋号又は商号		
	資格の種類		食管・食監・調・製・栄・管栄・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 年 月 日
	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、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
	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	
1			
2			
3			
担当者	廃業年月日		
	(ふりがな)		電話番号
担当者氏名			

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係							該当には ☒
	(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。						☐
	(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。						☐
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 ☐ ⑪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 ※「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	
	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 ）							
	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			認定番号等					
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		☐					
	☐		☐					
	☐		☐					
営業許可業種	許可の番号及び許可年月日		営 業 の 種 類			備考		
	1	年 月 日						
	2	年 月 日						
	3	年 月 日						
	4	年 月 日						
備考								

※赤枠内は、必ず記載して下さい。

① 年 月 日
整理番号： ②
※申請者、届出者による記載は不要です。

③

殿

営業許可申請書・営業届（廃業）

食品衛生法施行規則（第71条の2）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。 ④ ☐)

申請者・届出者情報	郵便番号： ⑤	電話番号： ⑥	FAX番号： ⑦
	電子メールアドレス： ⑧	法人番号： ⑨	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 ⑩		
	(ふりがな) ⑪ (生年月日) ⑫		
営業施設情報	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		⑬ 年 ⑭ 日 ⑮ 日生
	郵便番号： ⑬	電話番号： ⑭	FAX番号： ⑮
	電子メールアドレス： ⑯		
	施設の所在地 ⑰		
営業施設情報	(ふりがな) ⑱		
	施設の名称、屋号又は商号		
	(ふりがな)		
	資格の種類		食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥
営業施設情報	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（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		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り。 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。 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
営業届出情報	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		
	2 ②②		②③
	3		
廃業年月日		②①	
担当者	(ふりがな)		電話番号
	担当者氏名 ②⑨		②⑩

【裏面（青塗り箇所）：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 ☒
	(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。			☐
	(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。			☐
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 ※「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
	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） ☐ ② ☐ ①以外の飲用に適する水		28	
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		認定番号等	
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 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐			
営業許可業種	許可の番号及び許可年月日		営業の種類	備考
	1	年 月 日		
	2	24 年 月 日	25	26
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考	27			

※赤枠内は、必ず記載して下さい。

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

〇〇保健所長

殿

営業許可申請書・営業届（廃業）

食品衛生法施行規則（第71条の2）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。 □ ）

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	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) しょくひん たろう		(生年月日)
営業施設情報	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 食品 太郎		昭和〇 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	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp		
	施設の所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
営業施設情報	(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)	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。	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
営業施設情報	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り。 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。 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
	指定成分等含有食品を取り扱う施設		☐
営業届出	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。		☐
	営業の形態		備考
	1		
	2		
営業届出	3		
	廃業年月日		令和〇 年 〇 月 〇 日
	(ふりがな) しょくひん じろう		電話番号
	担当者氏名 食品 次郎		〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

【裏面（青塗り箇所）：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 ☒
	(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。			☐
	(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。			☐
営業施設情報	☐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 ※「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
	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） 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)		認定番号等	
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合			
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 ☐ ☐ ☐			
営業許可業種	許可の番号及び許可年月日		営業の種類	備考
	1	△△食〇〇〇〇号 令和〇 年 〇 月 〇 日	飲食店営業	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				