

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

令和〇年 〇月 〇日

別紙1-1

整理番号：

申請者、届出者による記載は不要です。

佐賀県知事

殿

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」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	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： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	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		
郵便番号の住所を所管する保健所に申請がされます。代理入力する際も同様です。	ろ	(生年月日)	
	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	
14	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：	FAX番号：
18	施設の所在地 656広場（佐賀市～）		
19	(ふりがな) りんじせいかつ 施設の名称、屋号又は商号 臨時生活		
営業施設情報	(ふりがな) しょくひん 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。 食品 花子	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 〇〇協会 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	臨時飲食店営業
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		
業種に応じた情報	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		
3			
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう 担当者氏名 食品 次郎	電話番号 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 <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3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	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） 加糖粉乳 魚肉ハム 食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） 調製粉乳 魚肉ソーセージ マーガリン 添加物（法第11条第1項の規定により規格が定められたもの） 食肉製品 放射線照射食品 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
業種に応じた情報	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
	水道水（水道水 専用水道 簡易専用水道） 以外の飲用に適する水		
添付書類	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		
営業許可業種	(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
備考	<input checked="" type="checkbox"/> 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		
	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	取扱品目、下処理施設等を記載してください。 また、営業の期間を明記してください（1イベントの間）		
	（記載例） 営業の期間：令和●年●月●日～●月●日 取扱品目：たこ焼き 下処理施設：佐賀市～ 屋号：○○ 許可番号：○○		