

## 営業届の記入例

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

福島県知事

## 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。（チェック欄□）

申請者・届出者情報	郵便番号： 975-〇〇〇〇	電話番号： 0244-〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 0244-〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス： shokuhin@〇〇〇.jp	法人番号： 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇（13桁）	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 南相馬市〇〇区〇〇町〇丁目〇番		
営業施設情報	(ふりがな) かぶしきかいしゃそうそう そうそうたろう	(生年月日)	(法人の場合は、記載不要 個人の場合は、要記載)
	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 株式会社相双 (代) 相双 太郎	年 月 日生	
	郵便番号： 975-〇〇〇〇	電話番号： 0244-〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 0244-〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス： eisei@〇〇〇.jp	施設の所在地 南相馬市〇〇区〇〇町〇丁目〇番	
	(ふりがな) そうそうしょうてん	「資格の種類」と「受講した講習会」は 該当するどちらか一方のみを記載する	
	施設の名義、屋号又は商号 相双商店	(調：調理師 製：製菓衛生師 栄：栄養士)	
(ふりがな) そうそうはなこ	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。 相双 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） 福島県食品衛生協会養成講習会 講習会名称 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 弁当	自由記載	責任者養成講習会を受講している場合は、「どの団体」が主催した講習会を「いつ」受講したか分かるように記載する	
自動販売機の型番	主に加工・製造・貯蔵・販売する食品を記載する	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。 <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	□	
	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	
営業届出	1 弁当販売業		
	2	相双保健所のホームページに掲載されている「届出が必要な業種」の一覧のなかで、該当する代表的な業種を記載する（複数の業種の記載も可）	
	3		
担当者	(ふりがな) そうそうじろう	電話番号	
	担当者氏名 相双 次郎	0244-〇〇-〇〇〇〇	

### 【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。	<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収められたもの) <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> 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 営業施設の使用水の種類をチェックする	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 ( <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 type="checkbox"/>	施設の構造及び設備を示す図面	<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"/>	(水道水以外を使用する場合は、水質検査の結果が必要)	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
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		証紙貼付欄	