

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：	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@〇〇〇.jp			法人番号：	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地					↑ 国税庁法人番号公表サイトで検索し、記入
	南相馬市原町区錦町一丁目30番地 ← 営業者の住所（法人は所在地）を記入					
	(ふりがな) 〇〇〇〇 〇〇〇〇					(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					↓ 法人が営業者の場合は不要 昭和〇〇年〇月〇〇日生
	〇〇 〇〇 ← 営業者の氏名（法人は法人名及び代表者氏名）を記入					
	郵便番号：	□□□-□□□□	電話番号：	□□□-□□□-□□□□	FAX番号：	□□□-□□□-□□□□
	電子メールアドレス：	store1234@△△△.jp				
	施設の所在地					
	南相馬市原町区錦町一丁目30番地 ← 営業店舗の住所を記入					
	(ふりがな) □□□□らーめん					
	施設の名称、屋号又は商号					
	□□□□ラーメン ← 営業店舗の名称を記入					
	調理師は「調」、製菓衛生師は「製」、 ↓ 栄養士は「栄」に○をつける					
業種に応じた情報	(ふりがな) ■■■■ ■■■■					
	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 〇〇県食品衛生協会 令和〇年〇月〇〇日					
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装					
	調理食品					
営業届出	自動販売機の型番					
	業態 ↓ 詳しくは当所職員にお問い合わせください 設備を設けて客に飲食させる営業					
	HACCPの取組					
担当者	※ 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					
	← 従業員50人以上の施設は上の口に、それ以外の施設は下の口にチェック（✓）を入れる					
営業届出	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					
担当者	(ふりがな) △△△△ △△△△					
	電話番号					
	△△△-△△△-△△△△					

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) 法人であって、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

☐③調製粉乳

☐④食肉製品

☐⑤魚肉ハム

☐⑥魚肉ソーセージ

☐⑦放射線照射食品

☐⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）

☐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）

☐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 ↓使用する水の種類にチェック（✓）を入れる

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

除毒していない「ふぐ」の取扱いがある場合、右の□にチェック（✓）を入れ、ふぐ処理者↓氏名と認定番号等を記入

☐

(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

〇〇年度〇〇県ふぐ処理者試験第〇〇〇〇号

▼▼ ▼▼ ←ふぐ処理者の担当者氏名

添付書類

☒ 施設の構造及び設備を示す図面 ←必須

☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果

☐ ↑井戸水等を使用する場合、営業許可申請から1年以内の水質検査結果を添付

☐

許可の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

年 月 日

備考

証紙貼付欄

県証紙収入 円貼付 確認者