

営業許可申請書の記入例

岡山市保健所長様

検査日は毎週月曜～木曜です。  
午前(9:30～11:30)  
午後(13:30～15:30)

年 月 日

検査希望日

月 日 曜日

午前・午後

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。

・食品衛生法に基づく営業許可申請、営業届出等の個人情報の取扱いについて  
（以下の情報は、食品衛生申請等システムに登録します。）

確認済み

チェックを入れてください。

・開示情報確認

（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。次の事項についてチェックしてください。）

申請者・届出者氏名

公開 非公開

営業施設所在地

公開 非公開

申請者・届出者住所

公開 非公開

営業施設連絡先

公開 非公開

営業施設名称、屋号又は商号

公開 非公開

申請者・届出者情報	郵便番号: 700-8546	電話番号: 086-803-1257	FAX番号: 086-803-1757
	電子メールアドレス: hokenshoeiseika@city.okayama.lg.jp		法人番号: 5000020331007
申請者・届出者住所	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 岡山市北區鹿田町一丁目1番1号		番号がわからない場合は、国税庁「法人番号公表サイト」で検索してください。
	(ふりがな) おかやましょくひんかぶしがいいしや だいひょうとりしまりやく おかやまたらう		(生年月日) 18歳未満の方が申請する場合は窓口へ申し出てください。
申請者・届出者氏名	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 おかやま食品株式会社 代表取締役 岡山太郎		平成元 年 1 月 1 日生
	郵便番号: 700-8546	電話番号: 086-803-1257	FAX番号: 086-803-1757
営業施設情報	電子メールアドレス: eiseika-shokuhin@city.okayama.lg.jp		
	施設の所在地 岡山市北區鹿田町一丁目1番1号 全館ビル5F501号		
	(ふりがな) すなつく びーち		
	施設の名称、屋号又は商号 スナック PEACH		
	(ふりがな)	資格の種類	①食品衛生監視員 ②食品衛生管理者 ③調理師 ④製菓衛生師 ⑤栄養士 ⑥船舶料理師 ⑦と畜場法に基づく衛生管理責任者 ⑧と畜場法に基づく作業衛生責任者 ⑨食鳥処理衛生管理者
	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。 岡山 花子	受講した講習会	⑩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 岡山県 令和2年2月2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	自由記載	受講都道府県名等を記載する
自動販売機の型番	業態 酒類提供施設		
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。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input 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	<input type="checkbox"/>	
	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。	<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2	営業届のある人は併せて記入	
3			
担当者	(ふりがな) おかやまはなこ	電話番号	
	担当者氏名 岡山花子	アカウント登録を行った方は☑、アドレスを記入 090-1111-9999	

\*アカウント登録 済  (アカウントの電子メールアドレス: eiseika-shokuhin@city.okayama.lg.jp) 未

**【許可申請の場合のみ使用】**

該当がないことを確認してください。

該当には

申請者・届出者情報	令第55条第2項関係	<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) 法人であつて、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取められたもの) <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	受講した講習会	講習会名称	年	月	日
<p><b>該当するものに☑チェックを入れてください。</b></p>						

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	

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
<p><b>添付書類にチェックを入れてください。</b></p>	

添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 (事業譲渡の場合は省略可)	<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"/> 食品衛生責任者の資格を証するもの	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>営業の種類を記入してください</b></p>		

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	◆許可業種の営業 <input type="checkbox"/> 有(業種: ) <input type="checkbox"/> 無    許可番号: )