

【注意】営業届の場合は、手数料はかかりません。

収入証紙貼付欄

令和〇年 〇月 〇日

整理番号:

※申請者、届出者による記載は不要です。

岩手県知事

様
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@△△.xxx.ne.jp		法人番号:	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 岩手県〇〇郡〇〇町△△△第〇〇地割〇 - 〇 コーポ〇〇 201号室			
	(ふりがな) いわて はなこ	(生年月日)		
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 岩手 花子		昭和〇〇年 〇月 〇日 生		
営業施設情報	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: resutaurant-iwate@△△.xxx.com			
	施設の所在地 岩手県〇〇郡〇〇町△△△〇丁目〇 - 〇			
	(ふりがな) はなこしょうてん			
	施設の名称、屋号又は商号 HANAKO商店			
	(ふりがな) いわて たろう	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。 岩手 太郎	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) 岩手県食品衛生協会 講習会名称 令和〇年 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 農産物		自由記載	
	自動販売機の型番	業態 農産物等の物販		
	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		
就業種情報	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			
営業届出	営業の形態			
	1	野菜果物販売業		
	2			
	3			
担当者	(ふりがな) いわて はなこ	電話番号		
	担当者氏名 岩手 花子	090 - 〇〇〇〇 - 〇〇〇〇		

法定資格等を根拠として食品衛生責任者となる場合には、該当する事項を「〇」で囲んでください

同一の施設で複数の届出営業をしている場合、主たる営業だけを届出することで構いません。(この例の場合、主は野菜果物販売業なので、米穀類販売業は届出を省略しています。)ただし、任意に複数の営業を届け出ても構いません。

内容に関する問合せ、許可証交付の連絡等、平日日中に連絡が取れる番号を記載してください。

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確認した場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄□)

【裏面：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。	<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	食品衛生法施行令第 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"/> 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） <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) 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	資格の種類	講習会名称 年 月 日
			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
	① 水道水（ <input type="checkbox"/> 浄水 <input type="checkbox"/> ろ過水 <input type="checkbox"/> 煮沸水 <input type="checkbox"/> 簡易浄水器水道） ② <input type="checkbox"/>		
	③ <input type="checkbox"/> ④ <input type="checkbox"/> ⑤ <input type="checkbox"/> ⑥ <input type="checkbox"/> ⑦ <input type="checkbox"/> ⑧ <input type="checkbox"/> ⑨ <input type="checkbox"/> ⑩ <input type="checkbox"/> ⑪ <input type="checkbox"/> ⑫ <input type="checkbox"/> ⑬ <input type="checkbox"/> ⑭ <input type="checkbox"/> ⑮ <input type="checkbox"/> ⑯ <input type="checkbox"/> ⑰ <input type="checkbox"/> ⑱ <input type="checkbox"/> ⑲ <input type="checkbox"/> ⑳ <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"/>		<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	番号 年 月 日	
	2	番号 年 月 日	
	3	番号 年 月 日	
	4	番号 年 月 日	
備考			

裏面記載不要