

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。

※ 許可業種に応じた手数料額分の「岩手県収入証紙」を添付してください

収入証紙貼付欄

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。(チェック欄口)

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) かふえあんどれすとらん はなこ		
	施設の名称、屋号又は商号 カフェ&レストラン はなこ ※ 備考欄参照		
	(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 調理食品、漬物各種		自由記載 ジビエ肉料理取扱いあり
	自動販売機の型番		業態 レストラン、漬物工房 (出荷あり)
	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	
就業種情報	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		<input type="checkbox"/>
営業届出	営業の形態		備考
	1	その他の食料・飲料販売業	
	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

許可業種のほかに、届出業種に該当する営業も行う場合には、該当する届出業種を記載してください。

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。(チェック欄口)

【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
	使用水の種類	自動車登録番号	<div style="border: 2px solid red; border-radius: 15px; padding: 5px; color: red; font-weight: bold;"> 生食用食肉を加工・調理する場合には、チェックを入れてください。 </div>
	① 水道水（ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道） ② <input checked="" 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
	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 checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<input type="checkbox"/>	<div style="border: 2px solid red; border-radius: 15px; padding: 5px; color: red; font-weight: bold;"> ふぐを取扱う場合には、当該欄にも記載してください。 </div>
	<input checked="" 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"/>	
	<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	飲食店営業	<div style="border: 2px solid red; border-radius: 15px; padding: 5px; color: red; font-weight: bold;"> 申請する許可業種を記載してください。 新規の場合には、許可番号等の記載は不要です。 </div>
	2 番号 年 月 日	漬物製造業	
	3 番号 年 月 日		
4 番号 年 月 日			
備考	【施設の名称（屋号）】 ① 和食処 はなこ ※ 宅配サイト〇〇で使用する店舗名 ② イーハートブ ※ 宅配サイト〇〇で使用する店舗名		表面の「営業施設の名称、屋号又は商号」欄に記載する名称のほかに、宅配サイト登録用等として別の名称を併用する場合には、当該店舗名も記載いただくようお願いします。