

屋内簡易食品

※ 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

令和〇年 〇月 〇日

収入証紙貼付欄

整理番号：  
※申請者、届出者による記載は不要です。

システムの都合により、任意の1地点を記載してください。許可は県内一円（盛岡市を除く）となります。

[注] 必ず県央保健所の管内を記載してください。

- ・主たる営業場所
- ・営業者の所在地

業届（新規、継続）

に基づき次のとおり関係書類を提出します。

（申請者、届出者）の個人情報を公表する場合があります。申請書提出後、本データとして公開します。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	電話番号：〇〇〇〇 - 〇〇〇 - 〇〇〇〇	FAX 番号： 〇〇〇 - 〇〇〇 - 〇〇〇〇		
	電 話： shokuhin@△△.xxx.ne.jp	法人番号：		
	申請 所 ※法人にあっては、所在地 <b>岩手県〇〇郡〇〇町△△△第〇地割〇 - 〇 コーポ〇〇 201号室</b>			
(ふりがな) 申請者	氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 <b>いわて はなこ</b>		(生年月日)	
	<b>岩手 花子</b>		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 <b>岩手県〇〇郡〇〇町△△△丁目〇 - 〇 〇〇ホール</b>			
	(ふりがな) <b>かふえ はなこ</b>			
	施設の名称、屋号又は商号 <b>カフェ はなこ</b>			
	(ふりがな) <b>いわて たろう</b>	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。 <b>岩手 太郎</b>	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) <b>岩手県食品衛生協会</b> 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 <b>調理食品</b>	自由記載	<b>たい焼き、大判焼き、クレープ</b>	
	自動販売機の型番	業態	<b>屋内簡易食品</b>	
	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 <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		
し業た情に報応	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	
	1			
	2			
	3			
担当者	(ふりがな) <b>いわて はなこ</b>	電話番号		
	担当者氏名 <b>岩手 花子</b>	<b>090 - 〇〇〇〇 - 〇〇〇〇</b>		

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

提供する食品名を記載してください。(欄が不足する場合は裏面「備考」へ)

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
			受講した講習会
	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"/> 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		<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 checked="" 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"/>
	<input checked="" type="checkbox"/> <b>営業計画書</b>		<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
	1	番号 年 月 日	<b>飲食店営業</b>
	2	番号 年 月 日	<b>屋内簡易食品</b>
	3	番号 年 月 日	
	4	番号 年 月 日	
備考	主たる営業場所： 岩手県□□市□□町□-□ □□ホール 2階 施設の保管場所： 岩手県□□市□□ヶ丘□-□ 営業計画： <span style="border: 1px dashed blue; padding: 2px;">別紙のとおり</span> ※別紙の様式は自由 ※別紙とした場合、PDFファイル等にて添付すること		
	※届出者備考欄は、システムの ファイル登録 をクリックした先の画面にあります。		

・ 施設の所在地に書いた住所は何なのか、  
 ・ 施設の保管場所  
 ・ 主たる営業場所  
 ・ 営業計画（催事又は営業場所の名称、営業場所の所在地、営業年月日）  
 ※欄が足りない場合は、必要な事項を記載した別紙の提出でも可