【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

別紙１－１

年　　月　　日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

殿

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。 □ ）

申請者・届出者情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：		法人番号：
	申請者・届出者住所　※法人にあっては、所在地		
	（ふりがな）		（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		年　月　日生
営業施設情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：		
	施設の所在地		
	（ふりがな） 施設の名称、屋号又は商号		
	（ふりがな）	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・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。	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　　年　月　日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装	自由記載	
	自動販売機の型番	業態	
	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。 □ HACCPに基づく衛生管理 □ 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		□
	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）	電話番号
	担当者氏名	

【裏面（青塗り箇所）：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。	□
	(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)　法人であつて、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　□⑤魚肉ハム　□⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） □③調製粉乳　□⑥魚肉ソーセージ　□⑨マーガリン　□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） □④食肉製品　□⑦放射線照射食品　□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	講習会名称　　年　月　日
	使用水の種類 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	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合	

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			□
	（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	□	施設の構造及び設備を示す図面	□	
	□	（飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	□	
	□		□	
	□		□	

		許可の番号及び許可年月日	営　業　の　種　類	備考
営業許可業種	1	年　月　日		
	2	年　月　日		
	3	年　月　日		
	4	年　月　日		

備考	

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

別紙１－１

①　年　月　日

整理番号：　②

※申請者、届出者による記載は不要です。

③　殿

④

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。（□ ）　⑤

申請者・届出者情報

郵便番号：　⑥	電話番号：　⑦	FAX番号：　⑧
電子メールアドレス：　⑨		法人番号：　⑩
申請者・届出者住所　※法人にあっては、所在地　⑪		
（ふりがな） 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　⑫		（生年月日）　⑬ 年　月　日生

営業施設情報

郵便番号：　⑭	電話番号：　⑮	FAX番号：　⑯
電子メールアドレス：　⑰		
施設の所在地　⑱		
（ふりがな） 施設の名称、屋号又は商号　⑲		
（ふりがな） 食品衛生責任者の氏名　※合成樹脂が主たる原材料である器具又は容器包装を製造する営業者を除く。　⑳	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥　㉑
	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　㉒　年　月　日
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装　㉓	自由記載	㉔
自動販売機の型番　㉕	業態	㉖
HACCPの取組　㉗	※ 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。 □ HACCPに基づく衛生管理 □ 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　㉘	□
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。　㉙	□

営業届出

	営業の形態	備考
1		
2	㉜	㉝
3		

担当者

（ふりがな） 担当者氏名　㉚	電話番号　㉛

【裏面（青塗り箇所）：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。	☐
(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) 法人であつて、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。	☐

㉞

営業施設情報

令第13条に規定する食品又は添加物の別 ㉟

☐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　☐⑤魚肉ハム　☐⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）
☐③調製粉乳　☐⑥魚肉ソーセージ　☐⑨マーガリン　☐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）
☐④食肉製品　☐⑦放射線照射食品　☐⑩ショートニング

（ふりがな） 食品衛生管理者の氏名 ㊱ ※「食品衛生責任者選任（変更）届」も別途必要	資格の種類 受講した講習会	講習会名称 ㊲ 月 日

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（ ☐ 水道水　☐ 専用水道　☐ 簡㊳水道 ） ② ☐ ①以外の飲用に適する水	㊴

業種に応じた情報

飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 ㊵ ☐	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 ㊶ ☐
ふぐの処理を行う施設 ㊷ ☐	

（ふりがな） ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 ㊸	認定番号等 ㊹

添付書類

☐	施設の構造及び設備を示す図面	☐	
☐	（飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 ㊺	☐	
☐		☐	
☐		☐	

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	㊻ 年 月 日	㊼	㊽
2	年 月 日		
3	年 月 日		
4	年 月 日		

備考

㊾

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

別紙１－１ 個人・許可申請の場合

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。

〇〇保健所長 殿

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。（□ ）

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@△△△.ｊｐ		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	（ふりがな）しょくひん　たろう		（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 食品　太郎		昭和〇 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：ｒｅｓｔａｕｒａｎｔ－ｔａｒｏ@△△△.ｊｐ		
	施設の所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	（ふりがな）れすとらん　たろう		
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎		
	（ふりがな）しょくひん　はなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・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。 食品　花子	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 〇〇協会 養成講習会 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 調理品	自由記載	
	自動販売機の型番	業態 洋食店	
	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。 □ HACCPに基づく衛生管理 ☑ 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	□
	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）しょくひん　じろう	電話番号
	担当者氏名 食品　次郎	〇〇〇－〇〇〇－〇〇〇〇

【裏面（青塗り箇所）：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。	☐
(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) 法人であつて、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　☐⑤魚肉ハム　☐⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）
☐③調製粉乳　☐⑥魚肉ソーセージ　☐⑨マーガリン　☐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）
☐④食肉製品　☐⑦放射線照射食品　☐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	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			☑

（ふりがな）　しょくひん　たろう	認定番号等	○○県　第○○○○○号
ふぐ処理者氏名　※ふぐ処理する営業の場合 食品　太郎		

添付書類

☑ 施設の構造及び設備を示す図面	☐
☑ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	☐
☐	☐
☐	☐

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	年　月　日	飲食店営業	
2	年　月　日		
3	年　月　日		
4	年　月　日		

備考