

(宛先) 富山市保健所長

年 月 日

営業許可申請書（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	郵便番号：	電話：	FAX：		
	メールアドレス：				
	申請者住所 (法人所在地)	法人番号：			
	(ふりがな)	(生年月日) 法人の場合は不要			
申請者の氏名 (法人名及び代表者名)	年 月 日生				
営業施設	郵便番号：	電話：	FAX：		
	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・船舶・と畜・食鳥		
	食品衛生責任者の氏名 <small>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</small>	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				
	使用水の種類	<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 水道水以外	水道／専用水道／簡易専用水道 水道水以外の飲用に適する水	<input type="checkbox"/> 自動車による営業 <input type="checkbox"/> 自動販売機による営業	車両番号： 機種：
	HACCPの取り組み	引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型の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			
指定成分等含有食品を取り扱う施設（食品衛生法第8条第1項関係） <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"/>					
許可の業種	申請する営業許可の業種		継続する許可の番号	飲食店営業の業態（和食店、焼肉店、居酒屋等）	
	1	新規 継続			
2	新規 継続				
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"/> 水質検査の結果（飲用に適する水使用の場合） <input type="checkbox"/>				
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>				
担当者	(ふりがな)	電話番号	施設の検査日（申請受理後に調整）		
	営業施設の 担当者の氏名		月 日 () AM・PM 時 分	連絡 待ち	

申請者情報 (欠格事項)	法第55条第2項関係		該当には <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に(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 (管理者)	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"/> 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	
	①から⑩の製造には食品衛生管理者の設置が必要		
(ふりがな)	資格の種類		
食品衛生管理者の氏名	受講した講習会	講習会名称	年 月 日
「食品衛生管理者選任(変更)届」も別途必要			
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)			
ふぐ処理者の氏名	認定番号等		
備考			