

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。

※「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」への同意に不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（□）

※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。（□）

ただし、情報公開請求があった場合には前橋市情報公開条例に基づき公開となりますので予めご了承ください。

| | | | | |
|-----------|---|---|--|--|
| 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： 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇 | | |
| | 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 | | | |
| 営業施設情報 | (ふりがな) かぶしきがいしゃ 〇〇しょくひん ころろ 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 株式会社 〇〇食品 厚労 太郎 年 月 日生 | | | |
| | 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： store1234@△△△.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) △△すとあ | 施設の名称、屋号又は商号 △△ストア | | |
| | (ふりがな) ころろ はなこ | 資格の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥 | 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 〇年 〇月 〇日 養成講習会 | |
| | 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。 厚労 花子 | 主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 肉、魚、牛乳、そうざい、弁当 | | |
| 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。 <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 | | | |
| 業種に応じた情報 | 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いて、輸出時の要件確認等のために使用します。 | <input type="checkbox"/> | | |
| 営業届出 | 営業の形態 | | 備考 | |
| | 1 | コンビニエンスストア | | |
| | 2 | | | |
| 担当者 | (ふりがな) ころろ じろう | 電話番号 | | |
| | 担当者氏名 厚労 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 <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3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(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 | 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 □⑩添加物（法第11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（ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道） | | | | | |
| ② <input 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 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 type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | |
| 事業譲渡 | 営業の譲渡者の署名（営業の譲渡を証する書類がある場合不要） | | | | |
| | | | | | |
| 営業許可業種 | 許可番号及び許可年月日 | 営業の種類 | | 備考 | |
| | 1 | 年 月 日 | | | |
| | 2 | 年 月 日 | | | |
| | 3 | 年 月 日 | | | |
| | 4 | 年 月 日 | | | |
| 備考 | | | | | |