

営業許可申請書の記入例

岡山市保健所長様

検査日は毎週火曜・木曜です。
午前(9:30～11:30)
午後(13:30～15:30)

年 月 日

検査希望日

月 日 曜日

午前・午後

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
（以下の情報は、食品衛生申請等システムに登録します。）

確認済み

・開示情報確認

（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。次の事項について

チェックを入れてください。

チェック

してください。）

申請者・届出者氏名

公開 非公開

営業施設所在地

公開 非公開

申請者・届出者住所

公開 非公開

営業施設連絡先

公開 非公開

営業施設名称、屋号又は商号

公開 非公開

申請者・届出者情報	郵便番号： 700-8546	電話番号： 086-803-1257	FAX番号： 086-803-1757
	電子メールアドレス hokenshoaiseika@city.okayama.lg.jp		法人番号： 5000020331007
申請者・届出者住所	※法人にあっては、所在地 岡山市北区渡田町一丁目1番1号		番号がわからない場合は、国税庁「法人番号公表サイト」で検索してください
	(ふりがな) おかやましよくひんかぶしきがいしゃ だいひょうとりしまりやく おかやまたらう		(生年月日) 20歳未満の方が申請する場合は窓口へ申し出てください。
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 おかやま食品株式会社 代表取締役 岡山太郎		平成元 年 1 月 1 日生
	郵便番号： 700-8546	電話番号： 086-803-1257	FAX番号： 086-803-1757
営業施設情報	電子メールアドレス： eiseika-shokuhin@city.okayama.lg.jp		
	施設の所在地 岡山市北区渡田町一丁目1番1号 会館ビル5F501号		
施設名称、屋号又は商号	(ふりがな) すなつく びーち		
	施設の名称、屋号又は商号 スナック PEACH		
資格の種類	(ふりがな) おかやま はなこ		
	資格の種類 ①食品衛生監視員 ②食品衛生管理者 ③調理師 ④製菓衛生師 ⑤栄養士 ⑥船舶料理師 ⑦と畜場法に基づく衛生管理責任者 ⑧と畜場法に基づく作業衛生責任者 ⑨食鳥処理衛生管理者		
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業者を除く。 岡山 花子		
	受講した講習会 ⑩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 岡山県 令和2年2月2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 調理品・アルコール飲料		
	受講都道府県名等を記載する		
自動販売機の型番	業態 酒類提供施設		
	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		
	2	営業届のある人は併せて記入	
担当者	(ふりがな) おかやまはなこ		電話番号
	担当者氏名 岡山花子		アカウント登録を行った方は <input checked="" type="checkbox"/> 、アドレスを記入 090-1111-9999

※アカウント登録 済 (アカウントの電子メールアドレス: eiseika-shokuhin@city.okayama.lg.jp)

) 未

【許可申請の場合のみ使用】

申請者・届出者情報	令第55条第2項関係 該当がないことを確認してください。		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"/>
営業施設情報	(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"/>
	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"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <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"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング <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）		
	(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		講習会名称 年 月 日 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 checked="" 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		
	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	
添付書類にチェックを入れてください。			
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）		<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"/> 食品衛生責任者の資格を証するもの		<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨		
営業許可業種	許可番号及び許可年月日		営業の種類
	1	年 月 日	飲食店営業
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
	4	年 月 日	
備考			備考
◆許可業種の営業 <input type="checkbox"/> 有（業種： <input type="checkbox"/> 無）			許可番号：