

## 【表面：許可・届出共通】

令和〇年〇〇月〇〇日

整理番号：

※申請者、届出者

黄色帯の部分がインターネット（厚生労働省のシステム）で公開されます。  
公開されることに不都合がある場合は、該当項目にチェックをしてください。  
**チェックがない場合、公開されます。**

京都府中丹西保健所長 殿

## 営業許可申請書・営業届 (新規)

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  申請者氏名、 申請者住所、 営業施設名称、屋号又は商号、 営業施設所在地、 営業施設連絡先)

申請者・届出者情報	郵便番号： XXX-XXXX	電話番号： XXX-XXXX-XXXX	FAX番号： XXX-XXXX-XXXX	(法人の場合) 法人番号 (個人の場合) 生年月日
	電子メールアドレス：			
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 <b>京都府福知山市篠尾新町一丁目91番地</b>			
(ふりがな) ちゅうたん 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 <b>中丹 太郎</b>	平成5年4月1日生			
郵便番号： XXX-XXXX	電話番号： XXX-XXXX-XXXX	FAX番号： XXX-XXXX-XXXX		
電子メールアドレス： shokuhin@abc.com				
施設の所在地 <b>京都府福知山市篠尾新町一丁目XX番地</b>	自動車や露店の申請の時は、 <b>「京都府内一円」</b>			
(ふりがな) ちゅうたんにしょくひん				
施設の名称、屋号又は商号 <b>中丹西食品</b>				
(ふりがな) ちゅうたん たろう	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>中丹 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） 講習会名称 <b>養成講習会</b> RO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>弁当、からあげ、焼きそば</b>	自由記載			
自動販売機の型番	業態	自動車の申請：「自動車」 露店の申請：「露店」		
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 <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  輸出食品取扱施設 <small>※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。</small>			<input type="checkbox"/>
営業届出	営業の形態		備考	
	1			
	2	この欄は「営業届」のための欄ですので、記入しないでください。		
3				
担当者	(ふりがな) ちゅうたん たろう 担当者氏名 中丹 太郎		電話番号	XXX-XXXX-XXXX

【裏面（色付き箇所）：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。		
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	
営業施設情報	(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 受講した講習会	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 車両番号 京都XXX あ XX-XX	
<input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> 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	生食用食肉又はふぐ処理をする場合は、記入してください。 認定番号等	
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		
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 checked="" type="checkbox"/> 地図	添付書類を記入してください。	
<input checked="" type="checkbox"/> 養成講習会修了証の写し			
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			