

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）

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。**

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
	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 京都府福知山市篠尾新町一丁目91番地		
	(ふりがな) ちゅうたん たろう		(生年月日)
営業施設情報	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 中丹 太郎		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 京都府福知山市篠尾新町一丁目XX番地		
	(ふりがな) ちゅうたんにししょくひん		自動車や露店の申請の時は、「京都府内一円」
	施設の名称、屋号又は商号 中丹西食品		
	(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。 中丹 太郎	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 養成講習会 R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 弁当、からあげ、焼きそば	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 <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	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		電話番号
	担当者氏名 中丹 太郎		XXX-XXXX-XXXX

(法人の場合) 法人番号  
(個人の場合) 生年月日

自動車や露店の申請の時は、「京都府内一円」

自動車の申請：「自動車」  
露店の申請：「露店」

【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。						<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いるもの。						<input type="checkbox"/>
営業施設情報	<div>令第13条に規定する食品又は添加物の別</div> <div><div><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</div><div><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</div><div><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</div><div><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）</div></div>						
	(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 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						
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。 <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 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 <input checked="" type="checkbox"/> 養成講習会修了証の写し						
	添付書類を記入してください。						
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							