

藤沢市保健所長

営業許可申請書 営業届 (新規、継続、短期)

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。

※ 以下の情報を「食品衛生申請等システム」(厚生労働省が管理する台帳システム)に登録することに同意します。(チェック欄)

※ 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。(個人情報を除く。)

次の項目のうちオープンデータとして公開することに不都合がある項目の欄にチェックしてください。

(申請者・届出者氏名 申請者・届出者住所 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： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：	
	電子メールアドレス：		法人番号： 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 神奈川県藤沢市朝日町〇〇番地〇ふじビル3階			法人の場合のみ記入する(13桁の数字)
(ふりがな) ふじさわ たろう		(生年月日) ※個人の場合		
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 藤沢 太郎		S・H・西暦 55年 5月 31日生		
営業施設情報	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：	
	電子メールアドレス：		ビルの名称及び階も記入する。	
	施設の所在地 神奈川県藤沢市鶴沼〇〇〇〇番地〇ふじビル3階		食管：食品衛生管理者 食監：食品衛生監視員 調：調理師 製：製菓衛生師 栄：栄養士 管栄：管理栄養士 船舶：船舶料理工士 と畜：衛生管理責任者(と畜場法) 食鳥：食鳥処理衛生管理者	
	(ふりがな) ふじさわ たろう		資格の種類 食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥	
	食品衛生責任者の氏名 藤沢 太郎		受講した講習会(食品衛生責任者養成講習会等を受講した場合) 講習会名称： 神奈川県 受講日： 令和3年 4月 1日	
	主として取り扱う食品 調理食品		受講した講習会の名称(都道府県名等)と受講年月日を記入する。 自由記載 ※左欄について補足があれば記載	
自動販売機、全自動調理機の型番		業態 レストラン		
HACCPの取組		※引き続き営業許可を受けようとする場合に限り。 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		
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 乳類販売業 営業届出の形態を「主として取り扱う食品等、届出業種一覧」の表から1つ選んで記入する。			
担当者	(ふりがな) ふじさわ じろう 担当者氏名 藤沢 次郎		電話番号 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	
手数料		確認者	公印	
年 月 日		調査日 ()		
・法人番号 ・登記事項 証明書	確認者	食品衛生 責任者 資格書類	確認者	
所長		課長	補佐	
主査		担当		
決裁	起案		年 月 日	
決裁		決裁		
施行		年 月 日		
処理期限		年 月 日		

【裏面：許可のみ】

該当する場合は✓をつける。

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(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		<input type="checkbox"/> ①全粉乳 (容量が1,400グラム以下である缶に取められたもの) <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	
	(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	
	使用水の種類 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	自動車登録番号及び車台番号 ※自動車において調理をする営業の場合 自動車登録番号 車台番号	受講日 年 月 日 該当する場合は✓をつける。	
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"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業 <input type="checkbox"/>	
	ふぐの処理を行う施設	<input checked="" type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>	
	(ふりがな) しよくひん ふじこ ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 食品 藤子	認定番号等	〇〇県 第〇〇〇〇号	
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) <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"/>			
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 第 - - 号 年 月 日	飲食店営業		
	2 第 - - 号 年 月 日			
	3 第 - - 号 年 月 日			
4 第 - - 号 年 月 日				
備考				

営業に使用する水の種類について✓をつける。

該当する場合は✓をつける。

ふぐの処理を行う場合、別途、神奈川県ふぐ取り扱い及び販売条例第8条の規定に基づく認証を受ける必要があります。