

営業許可申請書の書き方（表）

例：申請者が個人名義で許可業種を営業する場合

様式第5号	施設番号： 受付 第	保健所使用欄 記載不要	日 AM PM	〇年 〇月 〇日 申請日を記入	新規に許可を取得する場合は「新規」に○をつける	
(あて先) 川口市 長	営業許可申請書・営業届（新規・継続）				許可業種の場合は「営業許可申請書」及び「第55条第1項」に○をつける	
食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定により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。 申請者又は届出者の氏名等をオープンデータとすること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・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	kawaguchi-taro@△△△.jp		法人番号		
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 埼玉県川口市川口〇-〇-〇 〇〇マンション〇階〇〇〇号室					申請者の電話番号、住所、氏名、生年月日等を記載
	(ふりがな) かわぐち たろう					
営業施設情報	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、名称及び代表者の氏名 川口 太郎					〇年 〇月 〇日生
	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 restaurant-kawaguchi@△△△.jp					
	施設の所在地 埼玉県川口市川口〇-〇-〇					
	(ふりがな) れすとらんかわぐち					
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン川口					
	(ふりがな) かわぐち はなこ					
	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 ※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。	受講した講習会 〇〇協会 〇〇講習会 〇年 〇月 〇日				
	講習会名称 〇〇協会 〇〇講習会 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 パスタ、ピザ、グラタン						
自動販売機の型番 ①						
業態 ファミリーレストラン						
HACCPの取組 ※引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又は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 checked="" 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 ②					
	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。 ③					
営業届出	営業の形態					
	備考					
	1					
	2					
担当者	(ふりがな) かわぐち たろう					
	担当者氏名 川口 太郎					
電話番号 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇						

※営業許可申請書・営業届（新規・継続）の情報を食品衛生申請等システムに登録すること及び「食品衛生申請等システムにおける個人情報等の取扱いについて」に同意する場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄 □）

法人名義の場合

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	kawaguchi-taro@△△△.jp		法人番号 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇 (13桁)		
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 埼玉県川口市川口〇-〇-〇					
(ふりがな) かわぐち たろう					
申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、名称及び代表者の氏名 株式会社川口 代表取締役 川口 太郎					
年 月 日生					

法人の場合は、本社の電話番号、法人番号(13桁)、登記上の本社所在地、法人名、代表者氏名などを記載

営業許可申請書の書き方（裏）

申請者・届出者情報	食品衛生法第55条第2項関係		該当する □に チェック
	(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) 法人であって、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"/>
	<div> <div> ④ 食品衛生法施行令第13条に規定する食品又は添加物の別 </div> <div> <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るもの） <input type="checkbox"/>②加糖粉乳 <input type="checkbox"/>③魚肉ハム <input type="checkbox"/>④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"/>⑤調製粉乳 <input type="checkbox"/>⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/>⑦マーガリン <input type="checkbox"/>⑧添加物（食品衛生法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） <input type="checkbox"/>⑨食肉製品 <input type="checkbox"/>⑩放射線照射食品 <input type="checkbox"/>⑪ショートニング </div> </div>		
	(ふりがな) 食品衛生管理者の氏名 資格の種類 受講した講習会 講習会名称 年 月 日		
業種に応じた情報	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 ⑤
	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		
添付書類	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 ⑥		<input type="checkbox"/>
	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 ⑦		<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設 ⑧		<input type="checkbox"/>
営業許可業種	(ふりがな) ふぐ処理者氏名		認定番号等
	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 <input type="checkbox"/> (飲用に適する水を使用する場合) 水質検査の結果 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	許可の番号及び許可年月日 年 月 日 営業の種類 飲食店営業 備考		
備考	営業時間:		駐車場
	従事者数:		施設図面
	食数: 食/回		生食用食肉
資格		申請手数料収入済印	
検便		保健所受付印	
水質			
確認			
現場確認			
誓約書			
受験指導			
受検指導			
配布			
受験指導			
交付時			
指導			
施設所在地			
施設連絡先			
¥			
担当:			

該当する場合に✓（該当しない場合は記載不要）

営業に使用する水の種類について該当するものに✓

①～⑪の食品又は添加物を製造する場合は、食費衛生管理者の氏名・ふりがな、資格の種類・受講した講習会を記載

該当する場合は✓

ふぐの処理を行う施設は✓をつける
ふぐ処理者の氏名・ふりがなを記載
認定番号には都道府県等に認定された番号を記載

・営業施設の構造及び設備を示す図面を作成し✓をつける
・水道水、専用水道、簡易専用水道以外の水を使用する場合は水質検査の結果の添付が必要となるため✓をつける

申請する営業の種類を記載

食品衛生責任者の資格

資格の種類の略称は以下のとおり 該当するものに○をつける

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

食品衛生責任者の養成講習会を受講した方は、都道府県知事等の講習会に○をつけ、受講した講習会の名称（都道府県名等）と受講年月日を記載

営業許可申請書①～⑧の記載方法

①自動販売機による営業施設

自動販売機による営業の場合、✓をつけ、自動販売機の型番を記載

コーヒーやジュースのコップ式自動販売機など飲食物が機械に直接触れるもののみ記載

②指定成分等含有食品を取り扱う施設

健康被害防止のため特別の注意を要するとして食品衛生法第8条で指定されてる次の成分（いずれも植物）を含む食品を製造又は加工する場合、✓をつける

- ・コレウス・フォルスコリー ・プエラリア・ミリフィカ
- ・ドオウレン ・ブラックコホシュ

③輸出食品取扱施設

外国に食品を「輸出」する場合、✓をつける（輸入の場合は該当しない）

④食品衛生法施行令第13条に規定する食品、食品衛生管理者の氏名

施行令第13条に規定する食品（食肉製品など）を製造又は加工する場合、該当する食品に✓をつけ、食品衛生管理者（食品衛生責任者とは異なる）の氏名と資格を記載

※別途食品衛生法第48条8項に基づく「食品衛生管理者選任届」が必要

⑤自動車による営業施設

自動車による営業施設の場合、✓をつけ、自動車登録番号（川口〇〇〇か〇〇〇〇）を記載

⑥飲食店のうち簡易飲食店営業の施設

そのままの状態で飲食できる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみを行う飲食店の場合✓をつける→簡易飲食店として施設基準が緩和されます

⑦生食用食肉の加工又は調理を行う施設

生食用食肉の加工又は調理を行う場合は✓をつける

⑧ふぐの処理を行う施設

ふぐの除毒処理（卵巣・肝臓等の有毒部位を除去すること）を行う場合✓をつけ、「ふぐ処理者」の氏名と認定番号等を記載