

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	○年○月○日 AM PM	申請日を記入	許可業種の場合は「営業許可申請書」と及び「第55条第1項」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)			営業許可の情報はオープンデータとして公開される。公開を希望しない場合は✓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 埼玉県川口市川口〇-〇-〇〇〇〇〇〇号室							
(ふりがな) かわぐち たろう		生年月日 〇年〇月〇日生					
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							
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	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		法人番号			
	施設の所在地 埼玉県川口市前川Ⅰ-Ⅰ-Ⅰ (保管場所: 埼玉県川口市青木2-1-1)						
	(ふりがな) きっちんかーかわぐち						
	施設の名称、屋号又は商号 キッチンカーかわぐち						
	(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。 川口 花子		受講した講習会	都道府県知事等の講習会(改正と認める場合を含む。) ○○協会 養成講習会 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 カレー		自由記載	資養標第〇〇〇〇〇〇号			
	自動販売機の型番		業態 給排水80L				
	HACCPの取組		※引継ぎ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又は複合型冷凍食品製造業の場合は、新規の場合を含む。 □ HACCPに基づく衛生管理 ✓ 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 ※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。						
営業届出	営業の形態			備考			
	1						
	2						
3							
担当者	(ふりがな) かわぐち たろう		電話番号	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇			
	担当者氏名 川口 太郎		電話番号	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□)							
手続の担当者の氏名、電話番号を記載(上記中請者と							

※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

手続の担当者の氏名、電話番号を記載（上記申請者と同一の場合不要）

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	該当する場合に✓（該当しない場合は記載不要）		
	(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つた日から起算して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。			□		
(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		□	給水タンクに入れる水の種類について該当するものに✓			
営業施設情報	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	□①全粉乳 (容量が1,400グラム以下である旨に収められるもの) □②加糖粉乳 □⑤魚肉ハム □⑧食用油脂 (脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの) □③調製粉乳 □⑥魚肉ソーセージ □⑨マーガリン □⑩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) □④食肉製品 □⑦放射線照射食品 □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	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)	川口〇〇〇か〇〇-〇〇					
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						
(ふりがな)	認定番号等					
ふぐ処理者氏名						
添付書類	✓ 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"/>				
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					
営業時間:		駐車場	施設図面	生食用食肉	申請手数料収入済印	保健所受付印
従事者数:						
食数: 食/回						
資格 検便 水質						
確認 確認 確認						
現場確認 現場確認 現場						
誓約書 受験指導 受験指導 配布 受験指導 交付時 指導 施設連絡先				担当:		

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