

# 営業届出書の書き方（表）

例：申請者が個人名義で届出業種を営業する場合

様式第5号	施設番号： 受付番号 確認 入力 調査日 第 号 / AM PM 申請日を記載	〇年 〇月 〇日	「営業届」及び「第57条第1項」に〇をつける
(あて先) 川口市長			
営業許可申請書・営業届（新規・継続）			
食品衛生法（第55条第1項、 <u>第57条第1項</u> ）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 (ふりがな) かわぐち 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、名称及び代表者の氏名 川口 太郎 昭和〇年 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 kawaguchi-kids@△△△.jp		
	施設の所在地 埼玉県川口市川口〇-〇-〇 (ふりがな) 〇〇すとあ		
	施設の名称、屋号又は商号 〇〇ストア (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（適正と認める場合を含む。） 講習会名称 〇〇協会 令和〇年 〇月 〇日 養成講習会 第〇〇〇〇〇〇号
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 弁当、卵、豆腐	自由記載	
	自動販売機の型番 ㊦	業態	
	HACCPの取組 ※引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 ㊦	□	HACCPに基づく衛生管理 ・大規模事業者 ・と畜場 ・食鳥処理場 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ・小規模な営業者等 （飲食店や小売店、製造所に併設して小売販売する場合や、製造施設で従業員が50名以下の場合などがこちらに該当）
	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 ㊦コンビニエンスストア		
	2		
担当者	(ふりがな) かわぐち たろう	電話番号	
	担当者氏名 川口 太郎	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	生年月日	
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 <input type="checkbox"/> に チェック				
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分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"/>				
	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						
	<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						
	(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				
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				
	① 水道水（ <input 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		<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		<input type="checkbox"/>				
	(ふりがな)						
営業許可業種	ふぐ処理者氏名		認定番号等				
	<input 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		営業の種類    備考				
備考	1    年    月    日						
	2    年    月    日						
	3    年    月    日						
	4    年    月    日						
備考	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:		保健所使用欄 記載不要				
	食数:    食/回						
	資格    検便    水質						
	確認    確認    確						
	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    施設所在地    施設連絡先    ￥    担当:						

届出施設は原則裏面の記載は不要

※給食施設や大規模製造施設などについては使用水の種類及び図面の提出を求める場合があるため、ご相談ください

## 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です。該当するものに○をつけてください。

**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してください。

## 営業届出業種（この29業種の中から代表的な1業種を選んで記入してください）

### 法改正前に許可業種だった営業

- ①魚介類販売業（包装品のまま販売）
- ②食肉販売業（包装品のまま販売）
- ③乳類販売業
- ④冰雪販売業
- ⑤コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）

### 販売業

- ⑥弁当販売業
- ⑦野菜果物販売業
- ⑧米穀類販売業
- ⑨通信販売・訪問販売による販売業
- ⑩コンビニエンスストア
- ⑪百貨店、総合スーパー
- ⑫自動販売機による販売業
  - ⑤及び営業許可の対象となる自動販売機を除く
- ⑬その他の食料・飲料販売業

### 製造・加工業

- ⑭添加物製造・加工業
  - 〔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添加物の製造を除く〕
- ⑮いわゆる健康食品の製造・加工業
- ⑯コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く）
- ⑰農産保存食料品製造・加工業
- ⑱調味料製造・加工業
- ⑲糖類製造・加工業
- ⑳精穀・製粉業
- ㉑製茶業
- ㉒海藻製造・加工業
- ㉓卵選別包装業
- ㉔その他の食料品製造・加工業

### 上記以外のもの

- ㉕行商
- ㉖集団給食施設（直営で一回20食程度以上）
- ㉗合成樹脂製の器具・容器包装の製造業
- ㉘露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
- ㉙その他

## ア～ウの項目の記入方法

### ア 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
- ・包装済み冷凍食品を開封せず加温する自動販売機
- ・サンドイッチ等の自動販売機

### イ 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

### ウ 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）