【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

|  |  |
| --- | --- |
| ※**太枠内**は、必ず記載してください。 | 年　　　月　　　日  整理番号：  ※申請者、届出者による記載は不要です。 |

松本市保健所長　殿

営業許可申請書・営業届（廃業）

食品衛生法施行規則（第71条の２）の規定により次のとおり関係書類を提出します。

※「申請者・届出者住所」、「申請者・届出者氏名」、「営業施設の電話番号」、「営業施設の所在地」、「営業施設の名称、屋号又は商号」等の情報について、  
官民データ活用推進基本法の目的に沿い、オープンデータとして公開することに同意する場合は、次の欄にチェックしてください。（　□　）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申請者・届出者情報 | 郵便番号： | | | | 電話番号： | | FAX番号： | |
| 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 | | | | | | | |
| （ふりがな） | | | | | | 生年月日※法人は不要 | |
| 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 | | | | | | 年　　　月　　　日生 | |
| 営業施設情報 | 郵便番号： | | | | 電話番号： | | FAX番号： | |
| 電子メールアドレス： | | | | | | | |
| 施設の所在地 | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| （ふりがな） | | | | | | | |
| 施設の名称、屋号又は商号 | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| （ふりがな） | | | | | 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 | 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：食品衛生責任者養成講習会、  　　　　　　その他（　　　　　　　　）  受講日：  年　　　月　　　日 | |
| 主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 | | | | | 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 |  | | | | |  | |
| 廃業年月日 | | | 年　　　月　　　日 | | | | | |
| 担当者 | （ふりがな） | | | | | | 電話番号 | |
| 担当者氏名 | | | | | |
|  | | | | | |

【裏面（網掛け箇所）：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  ☑ | |
| (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。 | | | | | | | | □ | |
| (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。 | | | | | | | | □ | |
| 営業施設情報 | 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グラム以下である缶に収められたもの） | | | | | | | | |
| □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 | | □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） | | |
| □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 | 食品衛生法第48条第６項第　　号 | | |
| 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  ※該当する場合に記載 | | | | | | | | 受講した  講習会 | 講習会名称：  受講日：　　　　　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（□水道水□専用水道□簡易専用水道） | | | | | | | |  | | | |
| ②**□**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 | | | | | | **□** | | 生食用食肉の加工又は調理を行う施設 | | | □ |
| 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※ふぐ処理する営業の場合 | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 添付書類 | □ | | 施設の構造及び設備を示す図面 | | | | | | □ | | | |
| □ | | （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 | | | | | | □ | | | |
| □ | |  | | | | | | □ | | | |
| □ | |  | | | | | | □ | | | |
| 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 | | |
| 2 |  | | |  | | | | |  | | |
| 年　　月　　日 | | |
| 3 |  | | |  | | | | |  | | |
| 年　　月　　日 | | |
| 4 |  | | |  | | | | |  | | |
| 年　　月　　日 | | |
| 備　考 |  | | | | | | | | | | | |