担当者氏名：　　電話番号：

受付印欄

営業許可申請書（新規・更新）

北海道倶知安保健所長　様

令和　　年　　月　　日
整理番号：

食品衛生法第55条第１項の規定に基づき次のとおり申請します。

※ 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。
申請者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にレ点を記載してください。　（チェック欄　□ ）

申請者情報				
	住　所	〒	生年月日：	年　月　日生
	(ふりがな) 氏　名 ※法人にあっては、その名称及び代表者氏名		法人番号：	
			電話番号：	
			FAX番号：	
			電子メールアドレス：	

法第55条第２項関係	該当
(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				
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) 食品衛生責任者の氏名			資格の種類	食監・食管・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥
			□講習会受講 □未受講(誓約書)	食品衛生責任者養成講習会・指導員養成講習会 受講日：　年　月　日
主として取り扱う食品、添加物				
自動販売機・全自動調理機の型番			業態	
HACCPの取組	□ HACCPに基づく衛生管理　□ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
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) 食品衛生管理者の氏名　※「食品衛生管理者設置（変更）届」も別途必要			資格の種類	
			受講した講習会	講習会名称 受講日：　年　月　日
使用水の種類 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			自動車登録番号　※自動車において営業を行う場合	

起案年月日	決定年月日	施行年月日	決　定　書	文書番号	分類番号	保存期間

次のとおり決定する。 決裁権者	室長	課長	主幹	係長	係	起案者 生活衛生課食品保健係

標題	食品衛生法の規定に基づく　　の営業許可について
情報公開用標題	標題に同じ
このことについて、施設調査の結果は調査書のとおりであるので許可する。	

□ PC台帳　□ 紙台帳　□ FAS　（支所のみ　□ 支所写し）　　許可証送付先（□申請書住所　□施設住所　□その他（　　））

証紙裏面貼付

		許可番号及び許可年月日	営　業　の　種　類	備考
営業許可業種	1	年　月　日		
	2	年　月　日		
	3	年　月　日		
	4	年　月　日		

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。	☐
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	☐
	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	☐
	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)		
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等	

添付書類	☐　施設の構造及び設備を示す図面	☐
	☐　（水道水以外の飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	☐
	☐	☐
	☐	☐

備考	

担当者	(ふりがな) 担当者氏名	電話番号

備考
1　「整理番号」欄は、記載しないこと。
2　食品衛生責任者の「資格の種類」欄は、該当するものに○を付すること。（食監：食品衛生監視員、食管：食品衛生管理者、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：と畜場法第７条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第10条に規定する作業衛生責任者、食鳥：食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第12条に規定する食鳥処理衛生管理者）
3　「受講した講習会」欄は、食品衛生責任者の資格の種類に該当せず、知事等が行う講習会又は知事等が適正と認める講習会を受講した場合に講習会名称及び受講年月日を記載すること。
4　「自動販売機・全自動調理機の型番」欄は、調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業、または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の場合に記載すること。
5　「業態」欄は、飲食店営業の場合に、和食店、中華料理店、イタリアンレストラン、焼肉店、居酒屋などの業態を記載すること。
6　「令第13条に規定する食品又は添加物の別」欄に記載された食品又は添加物を製造する場合は、該当する品目にレ点を記載し、「食品衛生管理者の氏名」欄及び「資格の種類」欄又は「受講した講習会」欄に記載すること。
7　「使用水の種類」欄は、施設において、食品、添加物、器具又は容器包装に使用する水の種類にレ点を記載すること。
8　「営業の種類」欄には、申請する営業の種類を記載し、更新申請の場合は、「許可番号及び許可年月日」欄に現に取得している許可番号及び許可年月日を記載すること。
9　食品衛生法第８条に規定する指定成分等含有食品を取り扱う場合は、「指定成分等含有食品を取り扱う施設」欄にレ点を記載すること。
10　輸出食品を取り扱う場合は、「輸出食品取扱施設」欄にレ点を記載すること。
11　飲食店営業のうち、そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱するなど簡易な営業の場合は、「飲食店のうち簡易な飲食店営業の施設」欄にレ点を記載すること。
12　生食用食肉の加工又は調理を行う場合は、「生食用食肉の加工又は調理を行う施設」欄にレ点を記載すること。
13　ふぐの処理を行う場合は、「ふぐの処理を行う施設」欄にレ点を記載し、「ふぐ処理者氏名」欄及び「認定番号等」欄に記載すること。

収入証紙貼付欄

☐別紙