※裏面色付き項目は許可申請の場合のみ記入してください。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　年　　月　　日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

広島市保健所長　様

**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・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

* 申請及び届出に係る情報については、原則として、公開事項となります（個人の住所・電話番号・生年月日等一部非公開事項あり）。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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） | |
| 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・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　　　　　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の取り組み | | ※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 |  | | | |  | |
| **担当者** | （ふりがな） | | | | | 電話番号 | |
| 担当者氏名 | | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  | | | | |
| 食品衛生管理者の氏名　※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要 | | | | | 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（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** |  | | | | | | | | | | |

保食201 5.12改 A4 再生55 5年保存