

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

令和〇年〇月〇日

個人・許可申請の場合

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

〇〇保健所長

殿

## 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。

※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。

申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チク）

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： shokuhin@△△△.jp	法人番号：	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
営業施設情報	(ふりがな) しょくひん たろう	(生年月日)	
	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 食品 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： restaurant-taro@△△△.jp	施設の所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
(ふりがな) れすとらん たろう	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎		
(ふりがな) しょくひん はなこ	資格の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥	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 〇年〇月〇日 養成講習会	
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。 食品 花子	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理品		
自動販売機の型番	業態 洋食店		
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。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	
	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。	<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2		
3			
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう	電話番号	
	担当者氏名 食品 次郎	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	

【裏面（青塗り箇所）：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 <input checked="" type="checkbox"/>	
	(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。		<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"/>	
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	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収められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> 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（ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）				
② <input checked="" type="checkbox"/> 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	<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 checked="" type="checkbox"/>	
	(ふりがな) <b>しよくひん たろう</b>			
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 <b>食品 太郎</b>	認定番号等	<b>〇〇県 第〇〇〇〇〇号</b>	
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）	<input type="checkbox"/>		
	<input checked="" type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
	<b>(例)添加物次郎から営業を譲り受けました。(申請者による記載(加えて当該契約書等の写しの提示など))</b>			
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	<b>飲食店営業</b>	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

別紙1-1

① 年 月 日  
 整理番号： ②  
 ※申請者、届出者による記載は不要です。

③ 殿

④  
**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。

※ 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。  
 申請者または届出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⑤にチェックしてください。（チロ）

申請者・届出者情報	郵便番号： ⑥	電話番号： ⑦	FAX番号： ⑧
	電子メールアドレス： ⑨	法人番号： ⑩	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 ⑪		
	(ふりがな)		(生年月日)
	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 ⑫		⑬ 年 日 日生
営業施設情報	郵便番号： ⑭	電話番号： ⑮	FAX番号： ⑯
	電子メールアドレス： ⑰		
	施設の所在地 ⑱		
	(ふりがな)		
	施設の名称、屋号又は商号 ⑲		
	(ふりがな)	資格の種類	⑳ 食管・食監・調・製 ㉑ 舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂がを除外する。	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) ㉒ 講習会名称 ㉓ 年 月 日
	主として取り扱う食品、添加物、器具 ㉔ 器包装	自由記載	㉕
	自動販売機の型番 ㉖	業態	㉗
	HACCPの取組 ㉘	※ 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。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> 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	㉙	<input type="checkbox"/>
	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。	㉚	<input type="checkbox"/>
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2	㉛	㉜
担当者	(ふりがな)		電話番号
	担当者氏名 ㉝		㉞

【裏面（青塗り箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報	令第55条第2項関係 <span style="float: right;">該当には <input checked="" type="checkbox"/> <b>34</b></span>		
	(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。	<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"/>	
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別 <b>35</b> 全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に取められたもの） <input type="checkbox"/> 加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> 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 <b>36</b> 任（変更）届」も別途必要 受講した講習会	講習会名称 <b>37</b> 月 日	
	使用水の種類 ① 水道水（ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡 <b>38</b> 水道） ② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合 <b>39</b>	
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <b>40</b> <input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <b>41</b> <input type="checkbox"/>	
	ぶぐの処理を行う施設 <b>42</b> <input type="checkbox"/>		
	(ふりがな) <b>43</b> ぶぐ処理者氏名 ※ぶぐ処理する営業の場合	認定番号等 <b>44</b>	
添付書類	<b>45</b> 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可） <input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨 <b>46</b>		
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 <b>47</b> 年 月 日	<b>48</b>	<b>49</b>
	2 年 月 日		
	3 年 月 日		
	4 年 月 日		
備考	<b>50</b>		

## 【営業許可・営業届 共通記載事項】

(枠外)

- ① 申請日または届出日を記載してください。
- ② 食品衛生申請等システム登録時に付与される番号を記載してください。申請者、届出者による記載は不要です。
- ③ 管轄保健所長等を記載してください。
- ④ 営業許可申請の場合は、新規または継続に○をつけてください。営業届の場合は、新規に○をつけてください。
- ⑤ 営業許可申請書・営業届情報は原則オープンデータとして公開します。申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合はチェック (☑) してください。

(申請者・届出者情報)

- ⑥ 申請者または届出者の郵便番号を記載してください。
- ⑦ 申請者または届出者の電話番号を記載してください。
- ⑧ 申請者または届出者の FAX 番号を記載してください。
- ⑨ 申請者または届出者の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑩ 申請者または届出者が法人の場合は、法人番号を記載してください。※個人番号は記載しないでください。
- ⑪ 申請者または届出者の住所 (所在地) を記載してください。
- ⑫ 申請者または届出者の氏名を記載してください。法人の場合は、法人名及び代表者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ⑬ 申請者または届出者の生年月日を記載してください。※法人の場合は、代表者の生年月日は不要です。

(営業施設情報)

- ⑭ 営業施設の郵便番号を記載してください。
- ⑮ 営業施設の電話番号を記載してください。
- ⑯ 営業施設の FAX 番号を記載してください。
- ⑰ 営業施設の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑱ 営業施設の所在地を記載してください。
- ⑲ 営業施設の名称、屋号又は商号を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ⑳ 営業施設の食品衛生責任者の氏名を記載してください。講習会受講前の場合は受講予定者の氏名を記載し、営業許可対象業種の場合は、受講後に「営業許可申請書・営業届 (変更)」を提出してください。ふりがなも記載してください。※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は除きます。
- ㉑ 食品衛生責任者の資格の種類に○をつけてください。

【※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、船舶：船舶料理士、と畜：と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十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（平成二年法律第七十号）第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者】**

- ②①以外で都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した場合は、講習会の名称、受講年月日を記載してください。
- ②③ 営業施設で取り扱う主な食品、添加物、器具又は容器包装について日本標準商品分類を参照して記載してください。※器具又は容器包装の場合は、合成樹脂製のものに限ります。合成樹脂製以外の場合は、営業許可申請書・営業届の手続は必要ありません。
- ②④ ②③の食品、添加物、器具又は容器包装について補足があれば記載してください。
- ②⑤ 「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」について、手続の取扱い（営業許可申請又は営業届）を判断するために、自動販売機の型番を記載してください。
- ②⑥ 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してください。
- ②⑦ 営業施設の HACCP の取組について記載してください。複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業又は令和 3 年 6 月 1 日以降に営業を開始する場合は新規申請時に記載してください。これら以外の場合は、継続して営業許可申請する場合に記載してください。  
(業種に応じた情報)
- ②⑧ 営業施設が指定成分等含有食品を取り扱う場合はチェック (☑) してください。
- ②⑨ 営業施設が輸出食品を取り扱う施設の場合はチェック (☑) してください。  
(担当者)
- ③⑩ 営業施設の担当者の氏名を記載してください。
- ③⑪ 営業施設の担当者の電話番号を記載してください。

### 【営業届のみ記載】

(営業届出)

- ③② 営業届の場合における営業の形態を記載してください。
- ③③ ③②について補足があれば記載してください。また、自動車において営業をする場合は、自動車登録番号を記載してください。

### 【営業許可のみ記載】

(申請者・届出者情報)

- ③④ 該当している場合に項目にチェック (☑) してください。

(営業施設情報)

- ⑳ 該当する食品又は添加物を製造する場合は、当てはまるものにチェック (☑) してください。
- ㉑ ㉑の食品又は添加物を製造する場合は、食品衛生管理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。※別途「食品衛生管理者選任(変更)届」も必要です。
- ㉒ 食品衛生管理者の資格の種類を記載してください。

【※○(1)医師、(2)歯科医師、(3)薬剤師又は(4)獣医師

○学校教育法(昭和22年法律第26号)に基づく大学、旧大学令(大正7年勅令第388号)に基づく大学又は旧専門学校令(明治36年勅令第61号)に基づく専門学校において(5)医学、(6)歯学、(7)薬学、(8)獣医学、(9)畜産学、(10)水産学又は(11)農芸化学の課程を修めて卒業した者

○(12)厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者

○(13)学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令(昭和18年勅令第36号)に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者

- ㉓ 営業施設で食品、添加物、器具又は容器包装に使用する水の種類にチェック (☑) してください。水道水以外の飲用に適する水の場合は、検査結果を提出してください。
- ㉔ 自動車において調理する営業の場合は、自動車登録番号を記載してください。
- ㉕ 営業施設が飲食店営業の場合であって、簡易飲食店施設の場合は、チェック (☑) してください。
- ㉖ 営業施設が生食用食肉の加工又は調理を行う施設の場合は、チェック (☑) してください。
- ㉗ 営業施設がふぐの処理を行う施設の場合は、チェック (☑) してください。
- ㉘ ㉗の場合は、ふぐ処理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ㉙ ㉗のふぐ処理者が都道府県等に認定をされた認定番号を記載してください。

(添付書類)

- ㉚ 営業施設の構造及び設備を示す図面(事業譲渡の場合は省略可)、㉓水道水以外の飲用に適する水の場合における検査結果、事業譲渡の場合は、営業を譲り受けたことを証する書類を添付し、チェック (☑) してください。その他添付書類がある場合は、添付し、様式に記載及びチェック (☑) してください。

(営業許可業種)

- ㉛ 営業の譲渡者に署名をもらってください。ただし、営業を譲り受けたことを証する書類

がある場合は省略して差し支えありません。

- ④⑦ 営業許可を継続する場合に、すでに取得している許可番号及び許可年月日を記載してください。また、事業譲渡の場合は、譲渡の対象となる営業の許可番号及び許可年月日を記載してください。
- ④⑧ 申請する営業の種類を記載してください。
- ④⑨ ④⑦、④⑧について補足があれば記載してください。

### **【備考】**

- ⑤⑩ 営業許可申請書・営業届の記載について補足があれば記載してください。