

(表面)

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。

町田市保健所長 ③ 様

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。

※ 許可の場合は表面及び裏面のすべて、届出の場合は表面のすべて及び裏面の備考欄をご記入ください。

※ 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□）

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		
営業施設情報	(ふりがな)	(生年月日)	
	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、名称及び代表者の氏名 ⑫	年 日 日生 ⑬	
	郵便番号： ⑭	電話番号： ⑮	FAX番号： ⑯
業種に応じた情報	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 船・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂がを除外。 ㉒	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) ㉓ 月 日
	講習会名称 ㉔		
主として取り扱う食品、添加物、器具 ㉕	自由記載	㉖	
自動販売機の型番 ㉗	業態	㉘	
HACCPの取組 ㉙	※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		
指定成分等含有食品を取り扱う施設 ㉚		<input type="checkbox"/>	
輸出食品取扱施設 ㉛		<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2	㉜	㉝
担当者	(ふりがな)		
	担当者氏名 ㉞		電話番号 ㉟

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"/> <b>34</b>
	(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	<input checked="" type="checkbox"/> <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) 令第13条に規定する食品又は添加物の別 <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"/> 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) <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
--------	--

営業施設情報	(ふりがな)	資格の種類	<b>37</b>
	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	月 日

営業施設情報	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 <b>38</b> 水道 ) ② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水	<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"/>
----------	---	--

業種に応じた情報	ふぐの処理を行う施設 <b>42</b> <input type="checkbox"/>
----------	---

業種に応じた情報	(ふりがな)	認定番号等
	ぶぐ処理者氏名 ※ぶぐ処理する営業の場合 <b>43</b>	<b>44</b>

添付書類	<input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 <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 <b>45</b> <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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	<b>46</b> 年 月 日	<b>47</b>	<b>48</b>
2	年 月 日		
3	年 月 日		
4	年 月 日		

備考	<b>49</b>
----	-----------

## 営業許可申請書・営業届 記載要領

## 【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】**

- ⑳ 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。
- ㉒ 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せん。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。
- ㉓ ㉒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。
- ㉔ 「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。
- ㉕ 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。
- ㉖ 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）
- ㉗ 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。
- ㉘ 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）
- ㉙ 営業施設の担当者の氏名を記載してください。
- ㉚ 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）

- ㉛ 営業届の場合における営業の形態を記載してください。
- ㉜ ㉛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）

- ㉝ 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)学校教育法に基づき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) に基づき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、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)

- ④⑥ 営業許可を継続する場合に、すでに取得している許可の番号及び許可年月日を記載してください。
- ④⑦ 申請する営業の種類を記載してください。
- ④⑧ ④⑥、④⑦について補足があれば記載してください。

**【備考】**

- ④⑨ 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。