

那覇市保健所長 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。（チェック欄  ）

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：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇		
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 沖縄県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号			法人登記簿に記載されたとおりに記入
	(ふりがな) かぶしきがいしゃ△△△	しよくひん たろう	(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	株式会社△△△ 代表取締役 食品 太郎		年 月 日生	
営業施設情報	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：restaurant-taro@△△△.jp			
	施設の所在地 那覇市泉崎1-1-1 ABCビル1階			
	(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) しよくひん 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）	
	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	講習会名称（ <u>沖縄県</u> ）食品衛生協会 (その他： 受講年月日 平成〇年〇月〇日		
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理品	自由記載			
自動販売機の型番	業態 レストラン	食堂、レストラン、カフェ、居酒屋、バー、スナック、小料理店等の業態を記入		
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) しよくひん 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
	(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 checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）			
② <input 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
	ふぐの処理を行う施設		<input type="checkbox"/>
	(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	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<input type="checkbox"/> (任意) 施設周辺の地図	
	<input type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合) 水質検査の結果	<input checked="" type="checkbox"/> (任意) 食品衛生責任者資格証（写し）	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> (任意) 登記事項証明書 ※法人のみ	
	<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 第      号 年      月      日	飲食店営業 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-left: 20px;">                     飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造業、食肉販売業、魚介類販売業等、該当する営業の種類を記入                 </div>	
	2 第      号 年      月      日		
	3 第      号 年      月      日		
	4 第      号 年      月      日		
備考			