

個人・許可申請の場合

(表)

※赤枠内を記入してください。
赤字は必須項目。

【許可・届出共通】

営業届をしない場合は二重線で消す

令和〇年 〇月 〇日

品川区保健所長 あて

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：
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 東京都品川区△△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	(法人の場合は不要)
	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称および代表者の氏名 食品 太郎		昭和〇年 〇月 〇日 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 東京都品川区 △△〇丁目〇番〇号			
(ふりがな) れすとらん たろう			
施設の名称、屋号または商号 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・誓	
食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具または容器包装を製造する営業者を除く。 食品 花子	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：〇〇協会養成講習会 令和〇年 〇月 〇日			
主として取り扱う食品、添加物、器具または容器包装 調理食品 表1から1つ選び記入		自由記載	
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または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		<input type="checkbox"/>	
※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	(届出業種がある場合は表2から1つ選んで記入する。)	
	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	
保健所収受印		料金収納済印	手数料印

【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) 食品衛生法また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、また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 checked="" 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に(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	食品衛生法施行令第13条に規定する食品または添加物の別			
	<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（脱色また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 ①以外の飲用に適する水（ <input checked="" type="checkbox"/> 小規模貯水槽 <input type="checkbox"/> 井戸水 <input type="checkbox"/> その他）				
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"/>	生食用食肉の加工または調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設			<input type="checkbox"/>
	(ふりがな) しょくひん たろう			
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等	〇〇県 第〇〇〇〇〇号		
	食品 太郎			
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造および設備を示す図面	<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"/>		
営業許可業種	許可の番号および許可年月日	営業の種類	備考	
	1	年 月 日	飲食店営業	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

法人・営業届出の場合

(表)

※赤枠内を記入してください。

赤字は必須項目。

【許可・届出共通】

品川区保健所長 あて

営業許可申請をしない
場合は二重線で消す

令和〇年 〇月 〇日

~~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：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 東京都品川区△△〇丁目〇番〇号		
営業施設情報	(ふりがな) かぶしきがいしゃ〇〇しょうひん だいひょうとりしまりやく こうろう たろう	生年月日	(法人の場合は不要)
	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称および代表者の氏名 株式会社〇〇食品 代表取締役 厚労太郎 年 月 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
業種に応じた情報	電子メールアドレス：store1234@△△△.jp	施設の所在地 東京都品川区 △△〇丁目〇番〇号	
	(ふりがな) △△ストア	施設の名称、屋号または商号 △△ストア	
	(ふりがな) こうろう はなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥・誓
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具または容器包装を製造する営業者を除く。 厚労 花子	受講した講習会	都道府県知事等の講習会（ <input checked="" type="checkbox"/> 正と認める場合を含む。）
	主として取り扱う食品、添加物、器具または容器包装 調理食品 表1から1つ選び記入	講習会名称	〇〇協会養成講習会 令和〇年〇月〇日
	自動販売機の型番	自由記載	肉、魚、牛乳、そうざい、弁当
HACCPの取組	業態	コンビニエンスストア	
指定成分等含有食品を取り扱う施設	※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または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"/>	
輸出食品取扱施設	<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	<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態	備考	
	1 コンビニエンスストア 表2から1つ選び記入		
	2		
3			
担当者	(ふりがな) こうろう じろう	電話番号	
	担当者氏名 厚労 次郎	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	
	保健所収受印	料金収納済印	手数料印

【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) 食品衛生法また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、また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 checked="" 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 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（脱色または脱臭の過程を経て製造されるもの） 食品衛生法施行令第13条に規定する食品または添加物の別 <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
	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 ①以外の飲用に適する水（ <input type="checkbox"/> 小規模貯水槽 <input type="checkbox"/> 井戸水 <input type="checkbox"/> その他）		
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"/>	生食用食肉の加工または調理を行う施設
	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 type="checkbox"/> 施設の構造および設備を示す図面	<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	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
営業許可業種	許可の番号および許可年月日	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			