

太田保健所長 殿

## 営業許可申請書

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。（□）

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	昭・平・西暦		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			
	太田市 町			
	(ふりがな)			
	施設の名称、屋号又は商号			
	(ふりがな)			
	食責・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。	初回食責講習	直近食責講習	
		食S・H・R -	食S・H・R -	
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 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)		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 <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取められたもの) <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 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 type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面、仕様書 (事業譲渡の場合は省略可)			
	<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			
	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				

名称 ※

台帳番号 ※

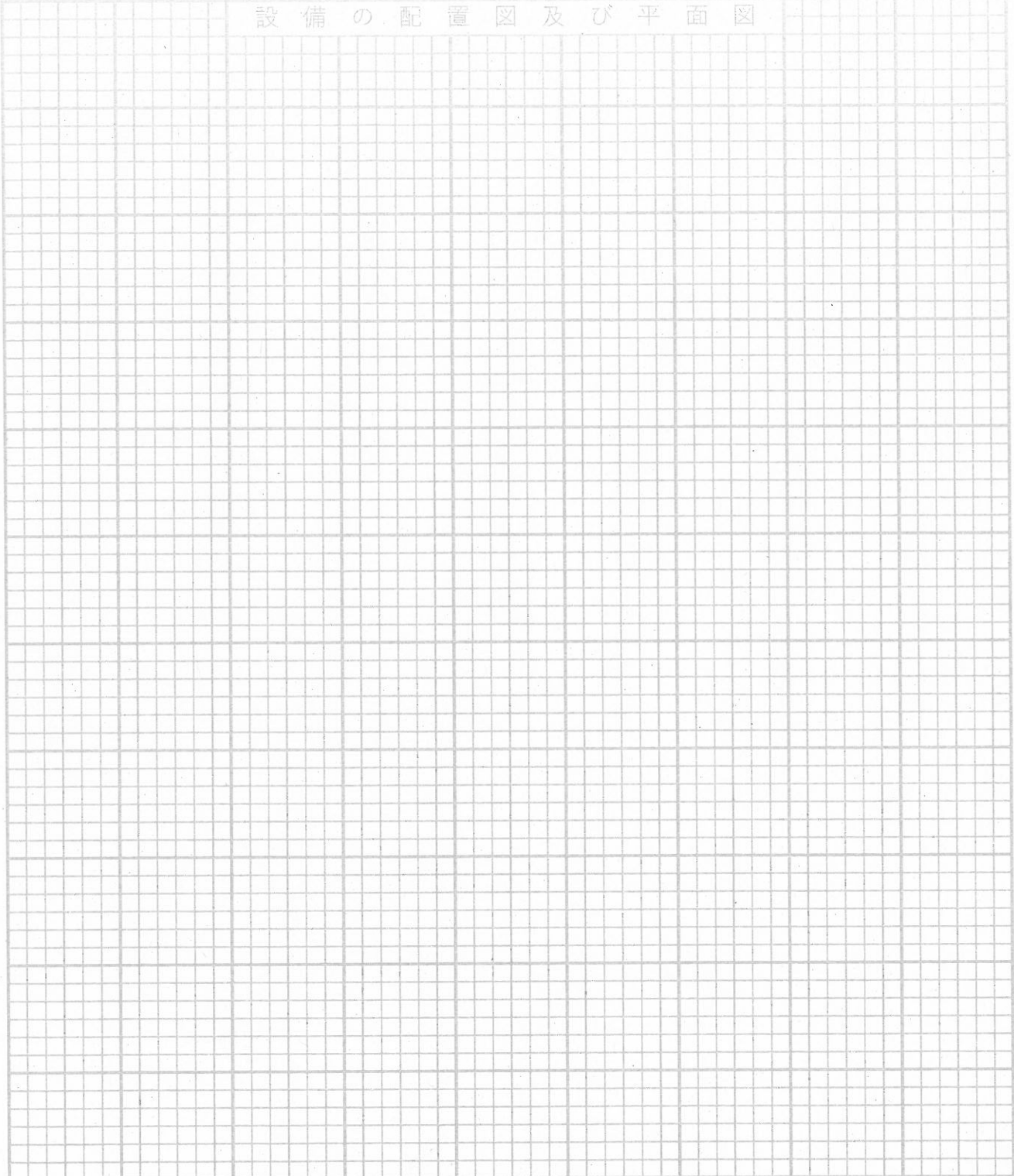
食品衛生責任者 ※

## 構造設備仕様書

建	物	鉄筋・鉄骨コンクリート造 木造モルタル	階建 平屋建	面積  平方メートル	
		店舗形態	独立店舗・ビル内店舗・住宅併用店舗・連鎖店舗(フードコート)		
施	設	備	内 容		
調理場 (製造所)	(1) 面	積	平方メートル		
	(2) 床		タイル・金属板・厚板・コンクリート・モルタル・合成樹脂製		
	(3) 天	井	ボード・金属板・板張・コンクリート・モルタル・合成樹脂製		
	(4) 内	壁	床からメートルまで タイル・コンクリート・金属板 合成樹脂製・モルタル・厚板		
	(5) 区	画	あり(完全区画)・なし(オープンキッチン)		
	(6) 採光・照	明	側面採光窓・天窗・人工照明		
	(7) 換	気	自然換気・自動換気(換気扇・機械式吸排気)		
	(8) 防虫防そ	窓	網戸・はめ込み式(窓開放なし)・その他		
		出入口	網戸・自動式扉・二重扉・その他		
		排水口	金網張・その他		
	(9) 器具・原材料等置場	場	食器戸棚・器具戸棚・容器包装戸棚・添加物戸棚		
	(10) 洗浄・殺菌装置	流し	ステンレス・タイル・コンクリート製	槽式	個
			ステンレス・タイル・コンクリート製	槽式	個
			熱湯・薬品・その他		
	(11) 手指消毒装置		あり(                    )を使用)		
	(12) 流水受槽式手洗		箇所あり コンクリート・タイル・陶製・ステンレス		
(13) 冷蔵装置		冷蔵庫(  ) 陳列ケース(  ) 冷凍庫(  ) 温度計有			
(14) 使用水		上水道・簡易水道・自家水道(滅菌機)・井戸(滅菌機)・その他 給湯設備 あり・なし			
(15) 蓋付廃棄物容器		金属・合成樹脂製・その他			
(16) 主要機械器具の状況					
更	衣	室	専用・居間兼用・従業員室兼用・更衣箱		
便	所	(1) 様	式 水洗式・汲取式		
		(2) 防虫防そ装置	あり	大便所数	小便所数
		(3) 流水受槽式手洗装置 手指消毒装置	あり(便所内・兼用(化粧室構造))		客席専用手洗 あり・なし
案	内 図				
					

(記載方法)該当事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載すること。なお、※欄には記入しないこと。

設備の配置図及び平面図



- 略号
- 食保—食品の保管場所
  - 器保—器具容器等保管場所
  - 添保—添加物保管場所
  - 冷—冷蔵設備
  - 洗—洗浄設備
  - 殺—固定式消毒装置
  - 手—手洗設備
  - 更—更衣室(箱)
  - 廃—廃棄物容器
  - 換—換気装置
  - 便—便所