

青森県知事

殿

継続の方で前回申請が令和3年6月1日以前の場合は新規を〇で囲ってください。

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

法人の場合は法人番号（13桁）を記入してください。法人番号がない場合は、「9999999999999999」（9の13桁）を記入してください。

※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都

※法人番号とは、法人と一部の団体に対して日本の国税庁が指定する13桁の識別

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
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 青森県〇〇市〇〇一丁目〇番〇号		
営業施設情報	(ふりがな) しょくひん たろう	(生年月日)	法人の場合は記入不要です。
	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：	主たる営業地又は県内で最初に営業を行う場所を記入してください。※青森市及び八戸市を除く。
電子メールアドレス：		主たる営業地又は県内で最初に営業を行う場所の郵便番号を記入してください。	該当する資格を持っている方は〇で囲ってください。調理師等の資格がない方は、講習会の受講が必要です。未受講の方は、受講後に変更届の提出が必要となります。 ※調：調理師 製：製菓衛生師 栄：栄養士
施設の所在地 青森県東津軽郡〇〇町大字〇〇字〇〇△番			
(ふりがな) れすとらんたろう			
施設の名称、屋号又は商号 営業施設の名称を記入してください。 レストラン太郎		資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
(ふりがな) しょくひん はなこ		受講した講習会	〇 都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) 〇〇協会 講習会名称 養成講習会 〇年〇月〇日
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		自由記載	焼きそば、フランクフルト、かき氷
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品		自動販売機の型	飲食店営業の場合は「調理食品」と記入してください。 魚介類販売業の場合は「魚類」と記入してください。
自動販売機の型		業態	具体的な取扱い食品を記入してください。
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		
担当者	3		本申請の担当者の電話番号を記入してください。
	(ふりがな) しょくひん じろう	電話番号	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
担当者氏名		食品 次郎	

本申請の担当者の氏名を記入してください。

本申請の担当者の電話番号を記入してください。

営業施設のHACCPの取組を選択してください。令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理の実施が必要です。

【裏面：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 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)	営業する施設の平面図を添付してください。 なお、下記の項目を含めて平面図を作成してください。 ・給水設備（18リットル以上） ・排水容器（ポリ容器、ふた付きバケツ等） ・保冷設備（クーラーボックス、氷冷等） ・廃棄物容器（ふた付きポリバケツ等）		
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ		等		
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 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 checked="" type="checkbox"/> 登記事項証明書	営業者が法人の場合はチェック及び記入をし、登記事項証明書の写しを添付してください。 ※継続して営業している方で前回申請時から変更がない場合は添付不要です。		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
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	飲食店営業	
	2	年 月 日	臨時	
	3	年 月 日	備考欄に「臨時」と記入してください。	
4	年 月 日	申請する業種を記入してください。なお、同一店舗で業種が複数ある場合は、すべて記入してください。		
備考	施設の保管場所：自宅 取扱食品の仕込み場所：自宅 営業期間：2年間 営業を行う市町村名及び行事名等：〇〇町、△△祭り			
	備考欄に 「施設の保管場所」 「取扱食品の仕込み場所」 「5年未満の期間で申請しようとする場合は、その営業期間」 「営業を行う市町村名及び行事名等」 を記入してください。			