

記入例

(あて先) 八尾市保健所長

営業許可申請書・営業届出書 (新規・継続)

食品衛生法(第55条第1項・第57条第1項)・八尾市食品衛生法施行細則第8条第2項の規定により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。

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。

届出者住所 届出者氏名 施設の所在地 施設の名称 施設の電話番号

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 ※法人にあっては、所在地 大阪府八尾市〇〇町〇丁目〇番〇号		申請者・届出者住所について、法人の場合は登記上の本店所在地、個人の場合は住所を記入してください。	
	(ふりがな) やお たろう		(生年月日)	
営業施設情報	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 八尾 太郎		昭和〇〇年 〇月 〇日生	
	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 eisei@△△△.jp			
	施設の所在地 大阪府八尾市〇〇町〇丁目〇番〇号		露店・自動車営業の場合は郵便番号を581-0000とし、施設の所在地は大阪府八尾市内一円と記入してください。	
	(ふりがな) やおかっぼう			
	施設の名称、屋号又は商号 八尾割烹			
	(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 <input checked="" type="checkbox"/> 講習会・未受講
	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		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第〇〇号〇年 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 調理食品		自由記載		
自動販売機の型		業態 居酒屋		
HACCPの取組		※引き続き営業許可を受けようとする場合に限り。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			
	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 ⑱ 調味料製造・加工業		ポン酢、七味 製造店等販売	
	2 営業届出の場合、営業の形態(29業種のうち該当する業種)を記入してください。		自動車営業の営業届出(営業許可を除く)の場合は、備考欄に自動車登録番号(大阪〇〇あ〇〇〇〇など)を記入してください。	
担当者	(ふりがな) やお じろう		担当者メールアドレスは食品衛生申請等システム利用の際のIDとなります。	
	担当者氏名 八尾 次郎			電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇 メールアドレス： yaojirou@△△△.jp

【裏面（色付き箇所）：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 <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"/>	
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 ※食品衛生管理者設置・変更届出書も別途必要	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）	自動車営業の営業許可の場合は、記入してください。			
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 ※「生食用食肉取扱者設置・変更届」も別途必要 <input type="checkbox"/>	
	ふぐの処理を行う施設	新規にふぐの処理を行う場合は、申請時にふぐ処理登録者証の提示が必要です。 <input checked="" type="checkbox"/>		
	(ふりがな) <b>やお たろう</b>	登録年月日	平成〇〇年 〇月 〇日	
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等	登録番号	第〇〇〇〇〇号	
	<b>八尾 太郎</b>			
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"/>		
事業譲渡	<input type="checkbox"/> 営業を譲り受けたことを証する書類（事業譲渡の場合）	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> 既存の営業者から営業を譲り受けました。 なお、営業を譲り受けた施設の図面及び営業設備の概要に変更はありません。	譲渡の対象となる営業許可に係る平面図からの変更の有無 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有		
	譲渡の対象となる営業許可番号及び許可年月日	許可番号： 第 年 月 日	許可年月日： 年 月 日	
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	① 飲食店営業	営業許可申請の場合、営業の種類（32業種のうち該当する業種）を記入してください。	
	2 年 月 日			
	3 年 月 日		営業許可を継続する場合は、既に取得している許可番号及び許可年月日を記入してください。	
4 年 月 日				
備考				
収納	受付	【検査日】		
		【連絡事項】		
		ID登録 済・新規		
		<input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 生肉/シビエ <input type="checkbox"/> ふぐ <input type="checkbox"/> 仕/テイクアウト（交付予定日）		

営業許可における業態区分一覧

業種	業態	小分類	備考
飲食店営業	食堂	レストラン、定食屋、ラーメン屋、和食屋、洋食屋、中華料理屋等	主食を調理して提供する施設
	そば、うどん屋	そば屋、うどん屋	そば、うどんを調理して提供する施設
	居酒屋	居酒屋	酒の提供及び酒の肴を調理して提供する施設
	焼鳥屋	焼鳥屋、鶏系居酒屋	居酒屋の内、主に鶏肉料理を提供する施設
	焼肉屋	焼肉屋	客が食肉を自ら焼いて喫食する施設
	寿司屋	寿司屋	寿司を調理して提供する施設
	軽食	喫茶店、ディッシャーアイス等	軽食（コーヒー、トースト、ディッシャーアイス等）を提供する施設
	バー	バー、スナック等	主に酒を提供し、簡易的な調理をする施設
	仕出し料理屋	仕出し料理屋、給食弁当等	主に仕出し弁当などを調製し、運搬する施設
	テイクアウト	加温弁当、ピザ屋、調理パン・おそうざい屋等	主に持ち帰り弁当、そうざい等を調製し、店頭販売する施設
	ホテル	ホテル、旅館等	宿泊客に食事を調理し、提供する施設
	学校	学校（大学、高校、中学、小学校）、幼稚園、保育所等	左記の施設利用者に給食を提供する施設
	病院	病院、診療所等	左記の施設利用者に給食を提供する施設
	高齢者施設	介護老人福祉施設、介護老人健康施設、有料老人ホーム、グループホーム、デイサービス等	左記の施設利用者に給食を提供する施設
	事業所	社員食堂、社員寮	左記の施設利用者に給食を提供する施設
	スーパー	スーパー	スーパーの調理施設内で調製された弁当類を店頭販売する施設 ※テナントは含まない
	コンビニ	コンビニエンスストア	コンビニエンスストア
	自動車Ⅲ型	自動車	Ⅲ型の自動車
	自動車Ⅱ型	自動車	Ⅱ型の自動車
	自動車Ⅰ型	自動車	Ⅰ型の自動車
露店	露店	露店	
その他	—	上記以外に分類される施設	
菓子製造業	パン	パン屋（調理パン含む）、パン工場	パンを製造する施設
	和菓子	和菓子店、菓子工場	和菓子を製造する施設
	洋菓子	洋菓子店、菓子工場	洋菓子を製造する施設

※複数該当する場合においては、主となる業態を選択してください。