様式第３号

年　　月　　日

船橋市保健所長あて

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： | | |
| 申請者住所　※法人にあっては、所在地 | | | | | | | | | |
| （フリガナ） | | | | | | | （生年月日） | | |
| 申請者氏名　※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 | | | | | | | 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 | | | | | | | | | |
| （フリガナ） | | | | | | | | | |
| 施設の名称、屋号又は商号 | | | | | | | | | |
| （フリガナ） | | | | | 資格の種類 | 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。 | | | 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　　　年　　月　　日 | | | |
|  | | | | |
| 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。  □HACCPに基づく衛生管理  □HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 | | | | | | | |
| 業態に  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。 | | | | | | | | □ |
| 営業届出 | 営業の形態 | | | | | | | | 備考 | |
| 1 |  | | | | | | |  | |
| 2 |  | | | | | | |  | |
| 3 |  | | | | | | |  | |
| 担当者 | （フリガナ） | | | | | | | | 電話番号 | |
| 担当者氏名 | | | | | | | |  | |

【網かけ箇所：許可のみ】

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申請者情報 | 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。 | | | | | | | | | | | | | □ |
| (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。 | | | | | | | | | | | | | □ |
| (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。 | | | | | | | | | | | | | □ |
| 営業施設情報 | 令第13条に規定する食品又は添加物の別 | | □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） | | | | | | | | | | | |
| □②加糖粉乳 | □⑤魚肉ハム | | □⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） | | | | | | | | |
| □③調製粉乳 | □⑥魚肉ソーセージ | | | □⑨マーガリン | | | | □⑪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） | | | |
| □④食肉製品 | □⑦放射線照射食品 | | | □⑩ショートニング | | | |
| （フリガナ） | | | | | 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　※自動車において営業をする場合 | | | | | | | | |
| ①水道水（□水道水　□専用水道　□簡易専用水道）  ②□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 | | | | □ | 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 | | | | | | | | | | | | □ | |
| （フリガナ） | | | | | 認定番号等 | | |  | | | | | |
| ふぐ処理者氏名　※ふぐ処理する営業の場合 | | | | |
| 添付書類 | □施設の構造及び設備を示す図面  □（飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果  □  □ | | | | | | | □  □  □  □ | | | | | | |
| 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 | 第　　　－　　　号 | |  | | | | | | | |  | | |
| 年　　月　　日 | |
| 2 | 第　　　－　　　号 | |  | | | | | | | |  | | |
| 年　　月　　日 | |
| 3 | 第　　　－　　　号 | |  | | | | | | | |  | | |
| 年　　月　　日 | |
| 4 | 第　　　－　　　号 | |  | | | | | | | |  | | |
| 年　　月　　日 | |
| 備考 |  | | | | | | | | | | | | | |