

（あて先）八戸市保健所長

営業許可申請書・営業届（変更）

食品衛生法施行規則第71条の規定に基づき、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。
- 申請者又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 ）
- ※太枠内については変更がある項目のみ記載してください。
- ※変更がある項目名を○で囲んでください。

|           |   |  |   |
|-----------|---|--|---|
| 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 ※法人にあつては、主たる事務所の所在地                             |  |   |
|           | (ふりがな)<br>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                 |  | (生年月日)<br>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  |  |   |
|           | (ふりがな)<br>施設の名称、屋号又は商号                                    |  |   |
|           | (ふりがな)<br>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。      |  | 資格の種類：食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥<br>都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む。）<br>受講した講習会の名称<br>年 月 日 |
|           | 主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装                                   |  |   |
|           | 自動販売機の型番：   |  | 業態：   |
| HACCPの取組  |   | <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理<br><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<br>※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)<br>担当者氏名   |  | 電話番号  |

(裏面) 【備考を除き許可のみ】

|          |  |  |   |    |
|----------|--|--|---|----|
| 申請者情報    | 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) 法人であって、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   | 食品衛生法施行令第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)<br><input type="checkbox"/> ②加糖粉乳<br><input type="checkbox"/> ③調製粉乳<br><input type="checkbox"/> ④食肉製品<br><input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム<br><input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ | <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品<br><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)<br><input type="checkbox"/> ⑨マーガリン<br><input type="checkbox"/> ⑩ショートニング<br><input type="checkbox"/> 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) |    |
|          | (ふりがな)   | 資格の種類  |   |    |
|          | 食品衛生管理者の氏名   | 受講した講習会  | 講習会名称 年 月 日   |    |
|          | ※「食品衛生管理者選任(変更)届」も別途必要。  |  |   |    |
|          | 使用水の種類   | 自動車の登録番号 ※自動車において調理等をする営業の場合   |   |    |
|          | 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 <input type="checkbox"/>  |    |
|          | ふぐの処理を行う施設   |  | <input type="checkbox"/>  |    |
|          | (ふりがな)   | 認定番号等  |   |    |
|          | ふぐ処理者氏名 ※ふぐを処理する営業の場合  |  |   |    |
| 添付書類     | <input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面  | <input type="checkbox"/>   |   |    |
|          | <input type="checkbox"/> (飲用に適する水の場合) 水質検査の結果 (コピー可)   | <input type="checkbox"/>   |   |    |
|          | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>   |   |    |
|          | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>   |   |    |
| 営業許可業種   | 許可の番号及び許可年月日   |  | 営業の種類   | 備考 |
|          | 1  | 指令第 号 年 月 日  |   |    |
|          | 2  | 指令第 号 年 月 日  |   |    |
|          | 3  | 指令第 号 年 月 日  |   |    |
|          | 4  | 指令第 号 年 月 日  |   |    |
| 備考       |  |  |   |    |