

【表面：許可・届出共通】

臨時営業許可申請の場合（記入例）

令和〇年 〇月 〇日

整理番号：

※申請者，届出者による記載は不要です。

収入証紙貼付欄

〇〇保健所長 殿

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 ）

|                                 |   |                    |  |  |
|---------------------------------|---|--------------------|--|--|
| 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 ※法人にあつては，所在地<br>鹿児島県〇〇市〇〇町1丁目〇番〇号   |                    |  |  |
| 営業施設情報                          | (ふりがな) さつま たろう  | (生年月日)             |  |  |
|                                 | 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<br>薩摩 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： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇 | FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇   |  |
|                                 | 電子メールアドレス：  |                    |  |  |
|                                 | 施設の所在地<br>鹿児島県〇〇市〇〇町2丁目〇番〇号 〇〇公園 <u>（営業を行う場所を記載）</u>  |                    |  |  |
|                                 | (ふりがな) れすとらん たろう  |                    |  |  |
|                                 | 施設の名称，屋号又は商号<br>レストラン太郎 (〇〇まつり)   |                    |  |  |
|                                 | (ふりがな) さつま たろう  | 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。<br>薩摩 太郎   | 受講した講習会            | 都道府県知事等の講習会 <u>〇〇協会</u> （適正と認める場合を含む）<br>講習会名称 <u>養成講習会</u> 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<br>調理食品 |   | 自由記載               | <u>カレー（提供する食品を記載）</u>  |  |
| 自動販売機の型番                        | 業態  | 臨時営業               |  |  |
| 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。<br>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。<br><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)  | 電話番号               |  |  |
|                                 | 担当者氏名   |                    |  |  |

【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<br><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    | 令第13条に規定する食品又は添加物の別<br><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 <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）<br><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）<br><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                    |   |
| 業種に応じた情報  | 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<br>受講した講習会   |                          | 講習会名称 年 月 日                                     |
|           | 使用水の種類<br>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）<br>② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水   |                          | 自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合                      |
|           | 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"/>      |
| 添付書類      | 飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <input type="checkbox"/><br>ふぐの処理を行う施設 <input type="checkbox"/><br>(ふりがな)<br>ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合   |                          | 認定番号等   |
|           | <input 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）<br><input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>臨時営業施設の概要（別紙）</b><br><input type="checkbox"/>   |                          |   |
| 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                    | <b>飲食店営業（臨時）</b><br>営業期間は、令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日とする。 |
|           | 2  | 年 月 日                    |   |
|           | 3  | 年 月 日                    |   |
|           | 4  | 年 月 日                    |   |
| 備考        |  |                          |   |