

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

美作保健所長 殿

整理番号： 記入不要です。
 ※申請者、届出者による記載は不要です。

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。
 申請者また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	708-0051	電話番号	0868 - 23 - 0115	携帯番号	-	-	
	電子メールアドレス	mimasakahokennsho@***.**.jp			FAX番号	-	-	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地					法人番号	法人の場合、必ず記入してください。	
	都道府県	市区町村	町域	番地等	マンション名等			
	岡山県	津山市	椿高下	114				
	(フリガナ)					役職名（個人の場合は記入不要）		
法人・会社名 (個人の場合は記入不要)								
(フリガナ)	氏	ミマサカ	名	イチロウ	(生年月日)			
申請者・届出者氏名	美作		一郎		年（西暦）	月	日	
※法人にあっては、その代表者の氏名					1988	4	1	
営業施設情報	郵便番号	708-8506	電話番号	0868 - 22 - ****	携帯番号	-	-	
	電子メールアドレス	mimasakakenmin@***.**.jp			FAX番号	-	-	
	施設の所在地	<input type="checkbox"/> 県内 一円						
	都道府県	市区町村	町域	番地等	マンション名等			
	岡山県	津山市	山下	53				
	(フリガナ)	ミマサカショウテン				記入忘れの多い項目です。 記入しているか確認をお願いします。 ※ <input type="checkbox"/> （しかく）ではなく <input checked="" type="checkbox"/> （チェック）で入力。		
	施設の名称、屋号又は商号 ※なしの場合は空欄	みまさか商店						
	(フリガナ)	ミマサカイチロウ				資格	<input checked="" type="checkbox"/> 講習 <input type="checkbox"/> 食管 <input type="checkbox"/> 食監 <input type="checkbox"/> 調 <input type="checkbox"/> 製 <input type="checkbox"/> 栄 <input type="checkbox"/> 船舶 <input type="checkbox"/> と畜資 <input type="checkbox"/> と畜管 <input type="checkbox"/> 食鳥	
	食品衛生責任者の氏名	美作一郎				受講した都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む）		
	※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。					講習会	都道府県 他	年 号 年 月 日
				岡山県 令和 6 5 3				
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				
自動販売機の型番				業態	記入忘れの多い項目です。 記入しているか確認をお願いします。			
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"/>	
	営業の形態						備考	
	1	⑩コンビニエンスストア						
2	エクセルファイルを利用される場合は、プルダウンから選択してください。							
3								
担当者	(フリガナ)	氏	ミマサカ	名	イチコ	電話番号		
	担当者氏名	美作		市子		080	- **** - ****	

【裏面（青塗り箇所）：許可のみ】

裏面の記入は不要です。

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			
	(フリガナ)	資格		
	食品衛生管理者の氏名 <small>※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要</small>	受講した講習会名称		年 号 年 月 日
	使用水の種類 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	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合		
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"/>		
	(フリガナ)		認定番号等	
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"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <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		営業許可コード（県）
	1	年 月 日		
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
保健所記載欄	施設所在地の地区コード	国システム代理ID	営業許可証送付先	営業届（営業の形態の番号）
		U S R	<input type="checkbox"/> 施設所在地 <input type="checkbox"/> 営業者所在地	
	令第13条に規定する食品又は添加物の別（番号）			
備考				