

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

食品衛生法第55条第1項又は第57条第1項の規定により、次のとおり申請又は届出します。

※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、□にチェック（）してください。=非公開

| | | | | |
|------------------|--|--|--|--|
| 申請者・届出者情報 | 郵便番号：673-0068 | 電話番号：078-918-5426 | FAX番号：078-918-5441 | |
| | 電子メールアドレス： seikatsueisei@city.akashi.lg.jp | | 法人番号：※登記簿謄本の会社法人番号を記入 | |
| | <input type="checkbox"/> 住所 ※法人にあっては、主たる事務所の所在地 兵庫県明石市大久保町ゆりのき通1-4-7 (ふりがな) あかしかぶしがいいしや だいひょうとりしまりやく あかし たろう | | | |
| | <input type="checkbox"/> 氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 あかし株式会社 代表取締役 明石 太郎 ※個人での申請のみ記入 年 月 日生 | | | |
| 営業施設情報 | 郵便番号：673-0068 | <input type="checkbox"/> 電話番号：078-918-5426 | FAX番号：078-918-5441 | |
| | 電子メールアドレス： seikatsueisei@city.akashi.lg.jp | | | |
| | <input type="checkbox"/> 所在地 明石市大久保町ゆりのき通1-4-7 4F (ふりがな) あかしほけんじょ せいかつえいせい | | | |
| | <input type="checkbox"/> 名称、屋号又は商号 あかし保健所 生活衛生課 (ふりがな) あかし たまこ | | | |
| | 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 都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) | 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥 講習会名称：明石市食品衛生責任者養成講習会 受講日： 令和〇年〇月〇日 | |
| | 明石 玉子 平成〇年〇月〇日生 | 自由記載 | | |
| | 主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 「お刺身」、「鍋料理」など | | 業態 「和食料理」、「居酒屋」など | |
| 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、輸出時の要件確認のために使用します。 | | <input type="checkbox"/> | |
| 営業届出業種 | 営業の形態 | | 備考 | |
| | 1 | ふぐ処理施設 | | |
| | 2 | | | |
| | 3 | | | |
| 担当者 | (ふりがな) あかし じろう | | 電話番号 | |
| | 氏名 明石 次郎 | | 078-918-5426 | |

様式第3号 (第6条関係)

| | | | |
|----------|---|--|--|
| 申請者情報 | 法第55条第2項関係 | | 該当に <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"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 |
| | (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"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 |
| (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"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 |
| 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収められたもの) <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調整粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> 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) <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 | 受講した講習会 | 講習会名称 |
| | 年 月 日生 | 受講日 | 年 月 日 |
| | 使用水の種類 | 自動車登録番号 | |
| | 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) 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 checked="" type="checkbox"/> | (ふりがな) |
| | (ふりがな) あかし じろう | | 生食用食肉取扱者氏名 |
| | ふぐ処理者氏名 | | 年 月 日生 |
| | 明石 次郎 | 昭和〇年〇月〇日生 | 資格・認定番号等 ※資格番号、資格取得日などを記入 |
| 添付書類 | 営業許可申請 | | 営業届出 |
| | <input type="checkbox"/> (法人の場合) 登記事項証明書 | | <input type="checkbox"/> (法人の場合) 登記事項証明書 |
| | <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) | | <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者の資格証 |
| | <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"/> (自動車の場合) 自動車検査証 |
| | <input type="checkbox"/> (自動車の場合) 自動車検査証 | | <input type="checkbox"/> (事業譲渡の場合) 契約書等の事業譲渡を証する書類 |
| | <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者の資格証 | | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> (事業譲渡の場合) 契約書等の事業譲渡を証する書類 | | <input type="checkbox"/> |
| 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 | 「飲食店営業」、「魚介類販売業」など |
| | 2 | 年 月 日 | |
| | 3 | 年 月 日 | |
| 4 | 年 月 日 | | |
| 備考 | | | |