

市川保健所長

- Every document should be filled with a black ink ballpoint pen, not with a pencil.
- Please fill out this document in Japanese.

営業許可申請書・営業届 (新規、継続)

Applicant Information

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。

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。(□)

Zip code : 〇〇〇-〇〇〇〇	Tel : 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	Facsimile : 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
e-mail : shokuhin@△△△.jp		法人番号 : 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
Applicant address 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		13-digit identification number for corporations
Name reading しょうひん たろう	Birthday year/month/day	
Personal name/Company name, Representative name 食品 太郎 / 千葉食品株式会社 代表取締役 食品 太郎		
		昭和〇年 〇月 〇日生

Zip code : 〇〇〇-〇〇〇〇	Tel : 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	Facsimile : 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
e-mail : shokuhin@△△△.jp		
Location of the business facility 千葉県市川市市川〇-〇-〇〇		
Name reading れすとらん ちば		
Name of the business facility レストラン 千葉		

Name reading しょうひん はなこ	資格の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
The food hygiene manager 食品 花子	受講した講習会 千葉県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) 講習会名称 〇〇協会 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 調理品	自由記載

自動販売機の型番	Type of business インド料理店
----------	----------------------------

HACCPの取組	<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 輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国及び県の事務に必要な限度において、輸出時の要件	洋食店／喫茶店／インド料理店 ／タイ料理店／メキシコ料理店 ／中華料理店／ラーメン屋 ／スナック／バー／カラオケ ／居酒屋／キッチンカー／屋台
---	---

営業届	営業の形態	備考
1		
2		

Person in charge Name reading しょうひん じろう	Tel 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
Name 食品 次郎	

【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 <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3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に(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			
	(ふりがな)	資格の種類		
	Water supply equipment 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 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	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合		
Well-water	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>	
業種に応じた情報	ふぐの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>			
	(ふりがな)			
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等		
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> Drawing of the Kitchen <input checked="" type="checkbox"/> A result of the well water examination <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
	Type of permission			
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	飲食店営業		
	2			
	3			
	4			
備考				