

【記入例】新規営業許可の申請

に記載してください。

1 営業許可申請書・営業届 (新規、継続)

令和〇年 〇月 〇日

(宛先) 川崎市保健所長

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

2 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、非公開を希望する項目に「」を付けてください。

申請者・届出者住所 申請者・届出者氏名
 施設の所在地 施設の名称、屋号又は商号 施設の連絡先

オープンデータの公開を希望しない場合は項目にチェックをしてください。

3 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	FAX 番号: 〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス: shokuhin@△△△.jp		法人番号: 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 川崎市〇〇区〇〇町 2-2		
	(ふりがな) かぶしきがいしゃ かわさききかく かわさきたろう		(生年月日) ※個人のみ
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			年
株式会社 川崎企画 代表取締役 川崎太郎			月
			日
4 営業施設情報	郵便番号: 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇-〇〇〇〇	FAX 番号: 〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス: eisei@△△△.jp		
	施設の所在地 川崎市川崎区宮本町 1 番地		
	(ふりがな) かわさきべんとうこうぼう		
	施設の名称、屋号又は商号 かわさき弁当工房		
	(ふりがな) かわさきはなこ		
資格の種類		食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥・その他	
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。 川崎花子		講習会名称 〇〇食品衛生協会 〇年 〇月 〇日	
受講した講習会		講習会名称	
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装		自由記載 弁当、そうざい、飲料	
業態		弁当屋	
<input type="checkbox"/> HACCP 飲食店営業の場合に、 ・和食店 ・中華料理店 ・焼肉店 ・居酒屋 ・レストラン などの業態を記載してください。			
5 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		
	営業の形態		
	備考		
6 営業届出	1		
	2		
	3		
担当者	(ふりがな) かわさき じろう		電話番号
	担当者氏名 川崎次郎		〇〇〇-〇〇〇〇

資格取得者は資格の種類に〇をつけてください。
「調」…調理師
「栄」…栄養士
「製」…製菓衛生師

有資格者が申請時にいない場合は、選任予定の方の氏名の末尾に「(予定)」と付して記載してください。
例：中原華子(予定)

講習会受講者は、講習会の名称と受講年月日を記載してください。
例：川崎市食品衛生協会
横浜市食品衛生協会
神奈川県食品衛生協会
東京都食品衛生協会

担当者の氏名と電話番号を記載してください。

第 10 号様式（2 枚目（許可のみ））※7～12を、記載要領を参考に記載してください。

7 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に(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>		
8 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 ※食品衛生管理者の設置が必要		<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	講習会名称 年 月 日	
	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	受講した講習会	
9 業種に応じた情報	使用水の種類		該当がある場合はチェックをしてください。 「簡易飲食店営業」…そのままの状態ですぐ食べられる食品を皿に盛り、惣菜の半製品を加熱するのみ等「生食用食肉の加工・調理」…取扱いに注意が必要な食品。成分規格・加工基準・表示基準等が法律で定められています。検討している場合は事前にご相談ください。	
	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 ①以外の飲用に適する水 <input type="checkbox"/> 小規模水道※ <input type="checkbox"/> 小規模受水槽水道※ <input type="checkbox"/> その他 <small>※川崎市小規模水道及び小規模受水槽水道における安全で衛生的な飲料水の確保</small>			
9 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) かわさきはなこ		免許番号	〇〇県 第〇〇〇〇〇号
ふぐ処理者氏名	※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等	登録年月日 〇年 〇月 〇日	
10 添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面		ふぐの処理を行う施設はチェックし、記載してください。 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例施行規則」に規定するふぐ包丁師免許及び施設の認証が必要です。検討している場合は事前にご相談ください。	
	<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"/> ※小規模受水槽水道の場合は			
11 営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業		
	1	年 月 日	飲食店営業	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
12 備考	定休日・従事者数等			
	定休日：水曜日 従事者数：4名			