

第 11 号様式（1 枚目（許可・届出共通））※**1**～**5**は、記載要領を参考に記載してください。

営業許可申請書・営業届（変更）

年 月 日

（宛先）川崎市保健所長

食品衛生法施行規則（第 71 条）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

- 1** 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、非公開を希望する項目にチェックしてください。
- | | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 申請者・届出者住所 | <input type="checkbox"/> 申請者・届出者氏名 | } |
| <input type="checkbox"/> 施設の所在地 | <input type="checkbox"/> 施設の名称、屋号又は商号 | |

※太枠内は、変更がある項目のみ記載し、項目名を○で囲んでください。

2 申請者・届出者情報	郵便番号：	電話番号：	FAX 番号：	
	電子メールアドレス：	法人番号：		
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地			
	(ふりがな)			(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 月 日
3 営業施設情報	郵便番号：	電話番号：	FAX 番号：	
	電子メールアドレス：			
	施設の所在地			
	(ふりがな)			
	施設の名称、屋号又は商号			
	(ふりがな)	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業者を除く。	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	年 月 日	
自動販売機の型番	業態			
HACCP の取組	※複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業以外は、引き続き営業許可を受けようとする場合に限り。 <input type="checkbox"/> HACCP に基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCP の考え方を取り入れた衛生管理			
4 応じた業種情報	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"/>		
5 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			

第 11 号様式（2 枚目（許可のみ））※6～10を、記載要領を参考に記載してください。

6 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(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>	
7 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		
	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	講習会名称	年 月 日
	使用水の種類	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合		
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	自動車登録番号			
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に関する条例</small>	車台番号			
8 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)		免許番号	
	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	
9 添付書類	<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"/>		
	<input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <small>※小規模受水槽水道の場合は添付不要</small>	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10 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		
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				