第 11 号様式 (1 枚目 (許可・届出共通)) % $1 \sim 5$ 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				基本法」の目的に沿っ ノデータに不都合があ					, 1 <i>T</i>	ノださい		
	中明	□ 申請者・	届出者住所	□ 申請者・届出者母	名					\/_CV'0		
		└□ 施設の所	f在地	□ 施設の名称、屋景	号又は商号		施設の連絡先	J				
% д	、枠内	は、変更があ	る項目のみ記	載し、項目名を○つ	で囲んでくだ	ごさい	0					
	郵便	郵便番号: 電話番号:				FAX 番号:						
2申請者・届出者情報	電子	電子メールアドレス:						法人番号:				
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地											
	ا کی ا	(ふりがな)								※個人のみ		
		申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名								年		
	1111時日 /四四日24日 本国八にのつては、てい石が及り代表目の共和								月			
									目			
	郵便	更番号: 電話番号:				FAX 番号:						
	電子	メールアドレス	:									
	施設	施設の所在地										
	(چ	りがな)										
	施設	の名称、屋号	<u> 景又は商号</u>									
3												
宮業	(چ	りがな)			資格の種類	食管	・食監・調・製・栄・	管栄・船舶	・と畜	・食鳥・その他		
3 営業施設情	食品	□衛生責任者の	会名称	***************************************								
設情	<u>受講した</u> 講習会											
報				<u>叶目工</u>			年	月	目			
	主と	して取り扱う食品	、添加物、器具又は	t容器包装 	自由記載							
	目動則	販売機の型番			業態	業態						
			※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:	場合に限る) _o			
	HACCP の取組 □ HACCP に基づく衛生管理											
			□ HACCP の考	え方を取り入れた衛生管	理							
U 4	4 指定成分等含有食品を取り扱う施設											
た利	重									<u> </u>		
じた情報	輸出	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	おいて、輸出時の野	要件確認 しんしん かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい	8等のために使用しま	す。				
1100 710			世	の形態				備考				
			<u> </u>	<u> </u>				VHI 'T				
5	1											
5営業届	9											
届出		2										
Щ	3	3										
								電話番号				
担当者	ļ	(ふりがな) 担当者氏名										
者	1보크	1111										
	l											

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

	<u>法第 55 条第 2 項関係</u>									該当には		
6 申 請	(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。											
-請者情報	(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。											
郑	(3)	(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。										
7営業施設情報	<u>(</u> & 食	食品衛生法施行令第 13 条に規定する 食品又は添加物のの ※食品工衛生管理者 設置が必要 ・りがな) 品 衛生管理者の 」 ・リがな) ・リル規模 ・リル規模 ・リール規模 ・リール規模 ・リール規模 ・リール規模 ・リール・リール・リール・リール・リール・リール・リール・リール・リール・リール	☆ 5 引の 氏名 □ 専 するか	□②; □③; □④: ※「fetting。 ※「fetting。	調製粉乳 □⑥魚 食肉製品 □⑦放 食品衛生管理者選任 〕別途必要	肉ハム 肉ソーセージ 対線照射食品 (変更) 届」 用水道	□ 8 1 1 □ 9 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	食用油脂 ()マーガリン ンョートニ 種類 た講習会	脱色又は脱臭の過程を経て製造 □⑪添加物 (法第 13 条約 より規格が定 ング 講習会名称 年	第1項の規定にばめられたもの)月 日		
8 業種	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 □ 生食用食肉の加工又は調理を行う施設											
種に応じた情報	ふぐの処理を行う施設 (ふりがな) ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 認定								□ 免許番号 登録年月日			
9添付書類	□ 施設の構造及び設備を示す図面□ (飲用に適する水使用の場合)水質検査の結果 ※小規模受水槽水道の場合は添付不要□							-				
		許可番号及び許可	年月日	-	<u>営業の種類</u>				備考			
10	1	年	月	日								
10 営業許可業種	2	年	月	日								
可業種	3	年	月	日								
	4	年	月	目								
備考												