

※第三者によるなりすまし届出を防止するため、営業者であることを証明する書類 (本人確認書類 (個人)・登記事項証明書 (法人、写し可)) を持参ください。

本人確認書類

いずれか一枚を提示していただき、本人確認となる書類

マイナンバーカード・運転免許証・パスポート等官公庁発行の写真付き本人確認書類

二枚以上組み合わせ提示していただき、本人確認となる書類

健康保険証・年金手帳・学生証または社員証など法人が発行した身分証明書で写真付きのもの

1 オープンデータの取扱い

営業許可申請書・営業届情報は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をチェック (☑) してください。

2 申請者・届出者情報

変更を届け出る施設の営業者の情報を記載してください。

3 営業施設情報

変更を届け出る施設の所在地及び名称、屋号又は商号を記載ください (複数の場合別紙一覧も可)。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。

<食品衛生責任者>

- ・資格の確認のために、資格を証する書類を提示ください (コピー可)。
- ・資格の種類は以下を参考に該当するものに○をつけてください。

食監：食品衛生監視員、**食管**：食品衛生管理者、**調**：調理師、**製**：製菓衛生師、**栄**：栄養士、**管栄**：管理栄養士、**船舶**：船舶料理士、**と畜**：と畜場法第7条に規定する衛生管理責任者又は同法第10条に規定する作業衛生責任者、**食鳥**：食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第12条に規定する食鳥処理衛生管理者

- ・食品衛生責任者養成講習会修了者は、講習会の名称及び受講年月日を記載してください。
- ・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は選任不要です。

<主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装>

- ・製造業でその取扱いが複雑な場合は、例のような書類を添付してください。

(例) 製造工程書：製品名並びにその原料配合分量及び製造方法の概要を記載した書類

- ・器具又は容器包装の場合は、合成樹脂製のものに限りません。合成樹脂製以外の場合は、営業許可申請書・営業届の手続は不要です。

<自動販売機、全自動調理機の型番> ※自動販売機又は全自動調理機で営業する場合のみ

- ・営業許可申請の可否を判断するために、機械の型番を記載してください。

<業態>

- ・飲食店営業の場合に記載 (例：和食店、レストラン、焼肉店、居酒屋など) してください。

<HACCPの取組> ※許可施設の場合のみ

- ・営業施設のHACCPの取組についてどちらかをチェック (☑) してください。

4 業種に応じた情報

変更が生じた場合はチェック (☑) 又は取り止めた旨を記載してください。

5 営業届出 ※営業届の場合のみ

リストを参考に、代表的な業種を記載してください。

自動車において営業をする場合は、自動車登録番号及び車台番号を記載してください。

※変更がない場合も、現在届け出ている営業の形態を記載してください。

6 申請者情報

該当がある場合はチェック (☑)、該当しなくなった場合はその旨を記載してください。

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＞

- ・該当する食品又は添加物を製造する場合は、食品衛生管理者の設置が必要です。
- ・製造する場合は、当てはまるものにチェック (☑) し、＜食品衛生管理者の氏名＞＜資格の種類＞＜講習会受講の場合は講習会名称及び開催日＞を記載し、別途「食品衛生管理者選任 (変更) 届」も提出してください。

＜使用水の種類＞

- ・営業施設で食品、添加物、器具又は容器包装に使用する水の種類にチェック (☑) してください。②の「飲用に適する水」で、小規模受水槽水道以外の水については一定の水質を満たす必要があるため、詳細はお問い合わせください。

＜自動車登録番号＞

- ・自動車において営業をする場合は、自動車登録番号及び車台番号を記載してください。

8 業種に応じた情報

該当がある場合はチェック (☑) 及び記載してください。

＜簡易飲食店営業＞

- ・そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱するなどの簡易な調理のみをする施設をいい、施設基準が一部緩和されます。
- ・喫茶店営業 (喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲み物又は茶菓を客に飲食させる営業) を含みます。

＜飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業＞

- ・全自動調理機は飲食店営業施設内で使用される調理機器であり、自動販売機のような屋外への設置を想定していません。機械の型番、設置場所等を確認の上、事前に相談ください。

＜生食用食肉の加工又は調理を行う施設＞

- ・取扱いに注意が必要な食品です。成分規格や加工基準、表示基準などが定められており、施設基準上も追加の基準があります。取扱いを検討している場合は、事前に相談ください。

＜ふぐの処理を行う施設＞

- ・取扱いに注意が必要な食品です。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。取扱いを検討している場合は、事前に相談ください。
- ・チェック (☑) に加えて、＜ふぐ処理者氏名＞及び＜認定番号等 (神奈川県のみふぐ包丁師免許証の免許番号と登録年月日) ＞を記載してください。

9 添付書類

書類を添付し、該当欄にチェック (☑) してください。

- ・営業施設の構造及び設備を示す図面
- ・水質検査の結果を証する書類の写し (水道水及び小規模受水槽水道以外の場合)

10 営業許可業種

変更を届け出る施設が受けている許可番号及び許可年月日を記載してください。

※営業の種類は変更できません。新規に営業許可申請が必要です。