

青森県知事

殿

記入例
(自動車許可)

令和〇年 〇月 〇日

整理番号

継続の方で前回申請が令和3年6月1日以前の場合は新規を〇で囲ってください。

営業許可申請書・営業届 (新規、継続)

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定

法人の場合は法人番号（13桁）を記入してください。法人番号がない場合は、「9999999999999999」（9の13桁）を記入してください。

※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都

※法人番号とは、法人と一部の団体に対して日本の国税庁が指定する13桁の識別

申請者・届出者情報	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇	FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス： shokuhin@△△△.jp		法人番号： 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 青森県〇〇市〇〇一丁目〇番〇号		
申請者・届出者氏名	(ふりがな) しょくひん たろう	(生年月日)	法人の場合は記入不要です。
	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 食品 太郎		昭和〇年 〇月 〇日生
	営業施設情報		
営業施設情報	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：	営業所等又は県内での主たる営業地を記入してください。
	電子メールアドレス：	営業所等又は県内での主たる営業地の郵便番号を記入してください。	
	施設の所在地 青森県東津軽郡〇〇町大字〇〇字〇〇△	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎	該当する資格を持っている方は〇で囲ってください。調理師等の資格がない方は、講習会の受講が必要です。未受講の方は、受講後に変更届の提出が必要となります。 ※調：調理師 製：製菓衛生師 栄：栄養士
食品衛生責任者の氏名	(ふりがな) しょくひん はなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	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。 食品 花子	受講した講習会	都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) 〇〇協会 講習会名称 養成講習会 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 調理食品	自由記載	焼き鳥、クレープ、カレーライス
自動販売機の型	飲食店営業の場合は「調理食品」と記入してください。 魚介類販売業の場合は「魚類」と記入してください。	業態	具体的な取扱い食品を記入してください。
HACCPの取組	※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <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	<input type="checkbox"/>	
輸出食品取組	許可業種以外の食品も取り扱う場合は、届出が必要です。営業届出を行う場合は、主たる業種を記入してください。※営業届出を行わない場合は、記入不要です。		
営業届出	営業の形態	備考	
	1 野菜果物販売業	自動車営業	
	2 その他の食料・飲料販売業	自動車営業	
3	本申請の担当者の氏名を記入してください。	本申請の担当者の電話番号を記入してください。	
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう 担当者氏名 食品 次郎	電話番号	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

【裏面：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係 (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。 (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。 (3) 法人であつて、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。	該当には <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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) 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 資格の種類 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 ○○ 500 あ ○○ー○○	
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 <input type="checkbox"/> 自動車登録番号を記入してください。	
	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	営業する施設の平面図を添付してください。 なお、下記の項目を含めて平面図を作成してください。 ・手洗い設備 ・洗浄設備（飲食店営業に限る） ・冷蔵又は冷凍設備 ・保管設備（飲食店営業に限る） ・給水タンク及び排水タンク ・廃棄物容器 ※継続して営業している方で前回申請時から変更がない場合は添付不要です。	
添付書類	<input checked="" 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"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <input checked="" type="checkbox"/> 自動車検査証の写し <input checked="" type="checkbox"/> 登記事項証明書	<input checked="" type="checkbox"/> 仕込み場所の営業許可証の写し 仕込み場所がある場合は、チェック及び記入し、営業許可証の写しを添付してください。	
事業譲渡	営業を譲り受け、譲り受けを証明する旨 営業者が法人の場合はチェック及び記入をし、登記事項証明書の写しを添付してください。 ※継続して営業している方で前回申請時から変更がない場合は添付不要です。	備考欄に「自動車営業」と記入してください。	
営業許可業種	許可番号及び許可年月日 1 年 月 日 2 年 月 日 3 年 月 日 4 年 月 日	営 業 の 種 類 1 飲食店営業 2 申請する業種を記入してください。なお、同一店舗で業種が複数ある場合は、すべて記入してください。 3 4	備考 1 自動車営業 2 備考欄に「営業車の保管場所」「取扱食品の仕込み場所」「営業を行う場所」「計画処理頭数」（食肉処理業に限る）「給水タンク及び排水タンクの容量」を記入してください。 3 4
	備考	営業車の保管場所：郵便番号○○○ 青森県○○市○○一丁目○番○号 取扱食品の仕込み場所：郵便番号○○○ 青森県○○市○○一丁目△番△号（レストラン太郎） 営業を行う場所：青森県一円、○○公園（東津軽郡○○町大字○○字○○△番△号） 給水タンクの容量：40リットル 排水タンクの容量：40リットル	