

佐世保市保健所長 様

## 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）の規定に基づき次の通り関係書類を提出します。

※以下の情報は、食品衛生申請等システムで処理し、「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。  
申請者また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、非公開の項目にチェックをしてください（確認済 ）  
 申請者・届出者住所、 申請者・届出者氏名、 営業施設電話番号、 営業施設所在地、 営業施設名称、屋号又は商号

必ず「確認済 」に✓の上、システム上で一般公開しない項目に✓を入れてください。  
営業届の場合、届出済み証等は発行されませんので、取引先等に届出済みであることを提示する必要がある場合は、オープンデータによる公開をご活用ください。

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：
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 長崎県佐世保市〇〇町〇番〇号 〇〇マンション 101号室		
営業施設情報	(ふりがな) させぼ たろう		(生年月日)
	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 佐世保 太郎		
	昭和〇〇年 〇月 〇日生		
	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇	FAX 番号：〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：restaurant-taro@△△△.jp		
	施設所在地 長崎県佐世保市〇〇町〇番〇号 〇〇ビル 7F		
	(ふりがな) れすとらん させぼ		
施設の名称、屋号又は商号 レストラン させぼ			
業種に応じた	(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） 講習会名称 佐世保市 H〇〇年〇月〇日第〇号
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理品	自由記載	
	自動販売機の型番	業態	※記入不要
	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	
営業届出	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"/>
	営業の形態		備考
	1 魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）		
2			
3			
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう	電話番号	
	担当者氏名 食品 次郎	〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇	

システムの利用者 ID になります。メールアドレスがない場合は未記入でも構いません。  
法人の場合は、本社名義のメールアドレスとするか、担当者名義のアドレスとすることをご確認ください。  
同一法人で複数の ID と営業施設が存在する場合は、変更届等はそれぞれの ID で手続きが必要となります。

お持ちの資格の種類に○をつけてください。  
養成講習会を受講されたかたは、講習した受講会の欄に、「受講した自治体名又は食品衛生協会支部名」と「受講（取得）年月日」、「受講（取得）番号」等をご記入ください。

営業の形態により、佐世保市の種別に基づいて設定しますので、記入は不要です。

以下を参考にご記入ください。  
・ HACCP に基づく衛生管理の対象  
と畜場、食鳥処理場、食品等の取扱いに従事する者の数が 50 人以上の事業者  
複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業など HACCP を前提とした業種  
・ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象  
飲食店営業など調理をする営業者  
食品を製造・加工し、併設された店舗で販売するもの（菓子や豆腐の製造販売、食肉や魚介類の販売）  
食品等の取扱いに従事する者の数が 50 人未満である事業所

営業届をする場合は、別紙の営業届出業種の例示を参考に 1～29 の中から選択してご記入ください。

申請者・届出者情報	法第 55 条第 2 条関係		該当には
	(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、その取り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ものがあるもの。		<input type="checkbox"/>
営業施設情報	令第 13 条の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取められたもの） <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生成されるもの） <input type="checkbox"/> ③調整粉乳 <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	講習会名称	年 月 日
	受講した講習会		
営業許可業種	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 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		
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
	ふぐの処理を行う施設		<input type="checkbox"/>
	(ふりがな)		
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等	
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<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	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
営業許可業種	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考
	1	年 月 日	飲食店営業
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
	4	年 月 日	
備考	入力	受付	申請手数料
			受付年月日
			受付番号

食品衛生責任者とは違いますのでご注意ください。  
 食肉製品製造業など管理者の設置が必要な業種の場合のみご記入ください。  
 別途、食品衛生管理者選任届の提出も必要です。

該当がある場合は記入してください

施設の平面図は必ず添付してください（事業譲渡の場合は省略可能です）。  
 水道水以外の水を使用する場合は、水質検査の結果を添付してください。  
 そのほか参考になる資料などがありましたら必要に応じて添付してください。