

① 年 月 日

整理番号： ②

※申請者による記載は不要です。

(宛先) 札幌市保健所長

④  
営業許可申請書 (新規・継続)

食品衛生法第55条第1項の規定により許可を受けたいので、次のとおり申請します。

※ 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。(個人情報を除く。)

申請者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の非公開とする項目の□欄にチェックしてください。

(□ 申請者氏名 □ 申請者住所 □ 営業施設名称、屋号又は商号 □ 営業施設所在地 □ 営業施設連絡先) ⑤

|               |   |                                   |   |
|---------------|---|-----------------------------------|---|
| 申請者情報         | 郵便番号： ⑥   | 電話番号： ⑦                           | FAX番号： ⑧  |
|               | 電子メールアドレス： ⑨  | 法人番号： ⑩                           |   |
|               | 申請者住所 ※法人にあっては、所在地<br>⑪<br>(ふりがな)   |                                   |   |
|               | 申請者氏名 ※法人にあっては、 ⑫ 及び代表者の氏名  | 生年月日 ※申請者が個人の場合<br>⑬ 年 月 日生       |   |
| 営業施設情報        | 郵便番号： ⑭   | 電話番号： ⑮                           | FAX番号： ⑯  |
|               | 電子メールアドレス： ⑰  |                                   |   |
|               | 施設の所在地<br>⑱<br>(ふりがな)   |                                   |   |
|               | 施設の名称、屋号又は商号<br>⑲   |                                   |   |
|               | (ふりがな)  | 資格の種類<br>食管・食監・調 ⑳                | 米・船舶・と畜・食鳥                                      |
|               | 食品衛生責任者の氏名<br>㉑   | 受講した講習会<br>講習会名称：<br>受講日： ㉒ 年 月 日 |   |
|               | 主として取り扱う食品、添加物<br>㉓   | 自由記載<br>※左欄について<br>補足があれば記載       | ㉔   |
|               | 自動販売機の型番 ※調理機能を有する自動販売機による営業の場合<br>㉕  | 業態 ※飲食店営業の場合(和食店、中華料理店、居酒屋等)      | ㉖   |
| HACCPの取組<br>㉗ | ※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。<br>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。<br><input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理<br><input 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<br>㉘   |                                   | <input type="checkbox"/>                        |
|               | 輸出食品取扱施設<br>※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。<br>㉙  |                                   | <input type="checkbox"/>                        |
|               | 飲食店のうち簡易飲食店営業の施設<br>㉚   | <input type="checkbox"/>          | 生食用食肉の加工又は調理を行う施設<br>㉛ <input type="checkbox"/> |
|               | ふぐの処理を行う施設<br>㉜<br>(ふりがな)   |                                   | <input type="checkbox"/>                        |
|               | ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合<br>㉝   | 認定番号等                             | ㉞   |

|            |  |   |                   |
|------------|--|---|-------------------|
| 法第55条第2項関係 |  | 該当には<br><input checked="" type="checkbox"/> |                   |
| 申請者情報      | (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<br>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"/> 34                 |                   |
|            | (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<br>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"/>                    |                   |
| 営業施設情報     | <input type="checkbox"/> ①全粉乳(容量が1,400グラム以下である缶に取られたもの)<br><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)<br><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)<br><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 | 35  |                   |
|            | (ふりがな)   | 資格の種類                                       |                   |
|            | 食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生法」第13条第1項第2号の選任(変更)届も別途必要   | 講習会名称:<br>受講した講習会                           | 講習日: 37 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"/> 市水道 <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 ( 38 )  | 39  |                   |
| 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"/> 水質検査 45 (使用水の種類が①以外の飲用に適する水の場合) <input type="checkbox"/>  |   |                   |
| 事業譲渡       | <input type="checkbox"/> 営業の譲渡を証する書類(事業譲渡において該当する場合) <input type="checkbox"/>  |   |                   |
|            | <input type="checkbox"/> 事業承継による新規申請   | 譲渡前の施設の名称、屋号又は商号                            | 施設の構造設備の<br>変更の有無 |
|            | 営業を譲り受けたことを証する旨 46   |   | 無・有               |
|            | 譲渡年月日                      年                      月                      日   |   |                   |
| 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 札保 47 可(食)第 年 月 日  | 48  | 49                |
|            | 2 札保 許可(食)第 年 月 日  |   |                   |
|            | 3 札保 許可(食)第 年 月 日  |   |                   |
|            | 4 札保 許可(食)第 年 月 日  |   |                   |
| 担当者        | (ふりがな)   | 電話番号  |                   |
|            | 担当者氏名 30   | 31  |                   |
| 備考         | 50   |   |                   |

## 記載要領

(枠外)

- ① 申請日を記載してください。
- ② 食品衛生申請等システム登録時に付与される番号を記載してください。申請者による記載は不要です。
- ④ 営業許可申請の場合は、新規または継続に○をつけてください。営業届の場合は、新規に○をつけてください。
- ⑤ 営業許可申請書の情報は原則オープンデータとして公開します。申請者の氏名等のオープンデータに不都合がある項目にはチェック(☒)してください。

(申請者情報)

- ⑥ 申請者の郵便番号を記載してください。
- ⑦ 申請者の電話番号を記載してください。
- ⑧ 申請者の FAX 番号を記載してください。
- ⑨ 申請者の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑩ 申請者が法人の場合は、法人番号を記載してください。※個人番号は記載しないでください。
- ⑪ 申請者の住所(所在地)を記載してください。
- ⑫ 申請者の氏名を記載してください。法人の場合は、法人名及び代表者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ⑬ 申請者の生年月日を記載してください。※法人の場合は、代表者の生年月日は不要です。

(営業施設情報)

- ⑭ 営業施設の郵便番号を記載してください。
- ⑮ 営業施設の電話番号を記載してください。
- ⑯ 営業施設の FAX 番号を記載してください。
- ⑰ 営業施設の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑱ 営業施設の所在地を記載してください。
- ⑲ 営業施設の名称、屋号又は商号を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ⑳ 営業施設の食品衛生責任者の氏名を記載してください。講習会受講前の場合は受講予定者の氏名を記載し、営業許可対象業種の場合は、受講後に「営業許可申請書(変更)」を提出してください。ふりがなも記載してください。※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除きます。
- ㉑ 食品衛生責任者の資格の種類に○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、船舶:船舶料理士、と畜:と畜場法(昭和二十八年法律第百十四号)第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十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(平成二年法律第七十号)第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者】
- ㉒ ㉑以外で都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した場合は、講習会の名称、受講年月日を記載してください。
- ㉓ 営業施設で取り扱う主な食品、添加物、器具又は容器包装について日本標準商品分類を参照して記載してください。※器具又は容器包装の場合は、合成樹脂製のものに限ります。合成樹脂製以外の場合は、営業許可申請書・営業届の手続きはありません。
- ㉔ ㉓の食品、添加物、器具又は容器包装について補足があれば記載してください。
- ㉕ 「調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業」について、手続の取扱い(営業許可申請又は営業届)を判断するために、自動販売機の型番を記載してください。
- ㉖ 飲食店営業の場合に、和食店、中華料理店、イタリアンレストラン、焼肉店、居酒屋などの業態を記載してください。
- ㉗ 営業施設の HACCP の取組について記載してください。複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業又は令和 3 年 6 月 1 日以降に営業を開始する場合は新規申請時に記載してください。これら以外の場合は、継続して営業許可申請する場合に記載してください。

(業種に応じた情報)

- ㉘ 営業施設が指定成分等含有食品を取り扱う場合はチェック(☒)してください。
- ㉙ 営業施設が輸出食品を取り扱う施設の場合はチェック(☒)してください。
- ㉚ 営業施設が飲食店営業の場合であって、簡易飲食店施設の場合は、チェック(☒)してください。
- ㉛ 営業施設が生食用肉の加工又は調理を行う施設の場合は、チェック(☒)してください。
- ㉜ 営業施設がふぐの処理を行う施設の場合は、チェック(☒)してください。
- ㉝ ㉜の場合は、ふぐ処理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ㉞ ㉜のふぐ処理者が都道府県等に認定をされた認定番号を記載してください。

(申請者・届出者情報)

㉔ 該当している場合に項目にチェック(☑)してください。

(営業施設情報)

㉕ 該当する食品又は添加物を製造する場合は、当てはまるものにチェック(☑)してください。

㉖ ㉕の食品又は添加物を製造する場合は、食品衛生管理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。※別途「食品衛生管理者選任(変更)届」も必要です。

㉗ 食品衛生管理者の資格の種類を記載してください。

【※○(1)医師、(2)歯科医師、(3)薬剤師又は(4)獣医師

○学校教育法(昭和22年法律第26号)に基づく大学、旧大学令(大正7年勅令第388号)に基づく大学又は旧専門学校令(明治36年勅令第61号)に基づく専門学校において(5)医学、(6)歯学、(7)薬学、(8)獣医学、(9)畜産学、(10)水産学又は(11)農芸化学の課程を修めて卒業した者

○(12)厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者

○(13)学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令(昭和18年勅令第36号)に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者

㉘ 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。水道水以外の飲用に適する水の場合は、検査結果を提出してください。

㉙ 自動車において調理する営業の場合は、自動車登録番号を記載してください。

(添付書類)

㉚ 営業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)、㉛水道水以外の飲用に適する水の場合における検査結果を添付し、チェック(☑)してください。その他添付書類がある場合は、添付し、様式に記載及びチェック(☑)してください。

(事業譲渡)

㉜ 営業を譲り受けたことを証する旨として、例えば、当該欄に事業譲渡の事実(例:〇〇から営業を譲り受けました。)を記載し、かつ、事業譲渡を証する書面(契約書等)の写し等を提示するなどしてください。

(営業許可業種)

㉝ 営業許可を継続する場合に、すでに取得している許可番号及び許可年月日を記載してください。また、事業譲渡の場合は、譲渡の対象となる営業の許可番号及び許可年月日を記載してください。

㉞ 申請する営業の種類を記載してください。

㉟ ㉞、㉟について補足があれば記載してください。

(担当者)

㊱ 営業施設の担当者の氏名を記載してください。

㊲ 営業施設の担当者の電話番号を記載してください。

(備考)

㊳ 営業許可申請書・営業届の記載について補足があれば記載してください。