|  |
| --- |
| 世田谷区世田谷保健所長　あて |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 営業届出 | 営　業　の　形　態 | | 備　考 |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |

|  |
| --- |
| 第３号様式（第４条関係） |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 営業施設情報 | 郵便番号： | | | | | 電話番号： | | | FAX番号： | |
| 電子メールアドレス： | |  | | | | | | | |
| 施設の所在地 | | | | | | | | | |
| 世田谷区 | | | | | | | | | |
| （ふりがな） |  | | | | | | | | |
| 施設の名称、屋号又は商号 | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| （ふりがな） |  | | | | | 資格の種類 | 食管　・　食監　・　調　・　製　・　栄　・　管栄　・　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。 | | | 受講した講習会 | 都道府県知事の講習会（適正と認める場合を含む） | | |
|  | | | | | |  | 講習会名称：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　年　　　月　　　日 | | |
| 主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 | | | | | | 自由記載 |  | | |
|  | | | | | |  |
| 自動販売機の型番 | | | | | | 業態 | | | |
|  | | | | | |  | | | |
| 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。 | | | | | |
|  | □ HACCPに基づく衛生管理　　　□ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 | | | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 応じた情報  業種に | 指定成分等含有食品を取り扱う施設 | □ |
| 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。 | □ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 担当者 | （ふりがな） |  | 電話番号 |
| 担当者氏名 | |  |
|  | |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申請者・届出者情報 | 郵便番号： | | 電話番号： | FAX番号： | |
| 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 | | | |
|  | | | | |
| （ふりがな） | | | | 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 | | | 年　 　月　　 日生 |
|  | | | |

|  |
| --- |
| 届出収受印 |
|  |

営業許可申請書 ・ 営業届 （新規、 継続）

※ 食品衛生申請等システム登録の承諾　[ 有 □　・　無 □ ]

施設番号 [　　　　　　　　　　　　　　　 ]

　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、次の欄にチェックしてください。　（チェック欄 □ ）

※ 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。

食品衛生法（以下「法」という。）第55条第1項又は第57条第1項の規定に基づき、次のとおり関係書類を提出します。

年　　　　月　　　　日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 申請者・届出者情報 | 食品衛生法（以下「法」という。）第５５条第２項関係 | | 該当には　☑ |
| （1） | 法又は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） | 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。 | □ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | □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）  □②加糖粉乳　 □⑤魚肉ハム　　　　 □⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）  □③調製粉乳　 □⑥魚肉ソーセージ　 □⑨マーガリン　　 □⑪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)  □④食肉製品　 □⑦放射線照射食品　 □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 | 受講した講習会 | 講習会名称： | |
|  | | | | 年　　　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（□水道水　　□専用水道　　□簡易専用水道）  ② □ 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 | | | □ | 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 | | | | | | □ |
| （ふりがな） |  | | | 認定番号等 |  | |
| ふぐ処理者氏名 | | ※ふぐ処理する営業の場合 | |
|  | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | □ |  |
| □ |  | □ |  |
| □ |  | □ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 営業許可業種 | 許可の番号及び許可年月日 | | 営　業　の　種　類 | | | 手数料 | | 備　考 |
| 1 |  |  | | |  | |  |
|  |
| 2 |  |  | | |  | |  |
|  |
| 3 |  |  | | |  | |  |
|  |
| 4 |  |  | | |  | |  |
|  |
|  |  | 手数料合計 | | |  | |  |
| 備考 |  | | | | | | | |
| 所属組合    定休日  営業時間  　 ：　　～　 ： 　. | | | | 自販機  台数　　　　台  自動車  　タンク容量　　　 ℓ  　車台番号： | 食数情報    　合計　　　　 食／日  　　 朝：　　　　　.  昼：　　　　　.  　　 晩：　　　　　.  その他：　　　　　. | | 料金収納済印 | |
|  | |