【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

**入力方法は2ページ目上部に掲載しています。**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 所長 | 副所長 | 担当部長 | 担当課長 | 起案者 | 【処 理】□ 入力済□ 裏書済【確 認】□ 登記事項証明書□ 責任者資格者証【通知・交付】□ 電話・FAX□ 普通・書留・LP□ 窓口 |
|  |  |  |  |  |
| 処　理　記　録 | 主　任　/　技　師 |
| 狭保第　　　　　　　　　　　　　　号 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **①** 施設符号： **76** | **・** |  | **・** |  |

**②**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (宛先) 埼玉県知事・埼玉県狭山保健所長**0** | 令和 |  | 年 |  | 月 |  | 日 |

営業許可申請書・営業届（廃業）

食品衛生法（第71条の2）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※　色付きの項目は必須事項です。それ以外の項目は必要に応じて記載してください。

※ 　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、次の欄にチェックしてください。（チェック欄 □ ）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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： |
| **③** 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） |
| **④** 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 | 昭和・平成年　　　月　　　日生 |
| 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： |
| **⑤** 施設の所在地 |
| （ふりがな） |
| **⑥** 施設の名称、屋号又は商号 |
| （ふりがな） | 資格の種類 |  |
| 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 | 都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む）講習会名称　　　　　　　昭・平・令　　　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　 |
| 業種情報 | 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。 | □ |
| **⑦**営業届出 | 営業の形態 | 備考 |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| **⑧** 廃業年月日 | 令和　　　年　　　月　　　日 |
| 担当者 | （ふりがな） | 電話番号 |
| 担当者氏名 |

【裏面：許可のみ】

**廃業の届出をされるみなさまへ** ※　1・2ページ目のお知らせは、保健所に提出前に削除ください

　次の順番に入力し、電子メール、郵送又は窓口にお持ちください。

**①**　営業施設符号（営業許可書右中央）を入力してください。

**②**　この届出を作った日付けを記載してください。

**③④**　営業者の住所、氏名（会社営業の場合は法人名と代表者氏名・営業許可書左上）を

入力してください。

**⑤**　施設（店舗）の住所（営業許可書左中央）を入力してください。

**⑥**　施設（店舗）の屋号（営業許可書左中央）とふりがなを入力してください。

**⑦**　廃業手続きする**届出業種**（乳類販売業、コンビニエンスストア業、

その他食料・飲料販売業など）

**⑧**　⑦又は⑩の業種を廃業した日を入力してください。

**⑨**　キッチンカーの場合、自動車登録番号（ナンバープレートの番号）

**⑩**　廃業手続きする**許可業種**（飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造業など）

【添付書類】営業許可書（返納が難しい場合は、御自身で確実に破棄ください。）



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 申請者・届出者情報 | 法第55条第2項関係  | 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。
 | □ |
| 1. 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。
 | □ |
| 1. 法人であつて、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 | 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 昭・平・令　　　　年　　　月　　　日 |
| 使用水の種類 | **⑨** 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□ □  | □ □ □ □  |
| **⑩**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 | 指令狭保第 号平成・令和　　年　　　月　　　日 |  |  |
| 2 | 指令狭保第 号平成・令和　　年　　　月　　　日 |  |  |
| 3 | 指令狭保第 号平成・令和　　年　　　月　　　日 |  |  |
| 4 | 指令狭保第 号平成・令和　　年　　　月　　　日 |  |  |
| 備考 |  |