

山口県収入証紙貼付け欄  
(消印しないこと。)

山口県知事  
保健所長 様

〇〇年 〇〇月 〇〇日

**営業許可・継続営業許可申請書**  
**営業届**

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とおり関係書類を提出します。

※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。  
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、該当する項目にチェックしてください。

申請者・届出者氏名、 申請者・届出者住所、 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

処理番号：  
\_\_\_\_\_

オープンデータ(厚生労働省HP)の公開に不都合がある項目に✓

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：〇〇〇△△△@〇〇.co.jp	法人番号：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇	
都道府県：山口県	市区町村：〇〇市	町区番地マンション名：〇〇町一丁目2-3 ●●マンション
生年月日(個人)：西暦 1999年 1月 23日		
フリガナ：カブシキガイシャヤマグチ	代表者肩書：シ ヤマグチ	メイ タロウ
申請者名：株式会社山口	法人代表者：氏 山口	名 太郎

法人番号(13桁)：営業者が法人の場合のみ記入

生年月日：営業者が個人の場合のみ記入

代表者肩書、法人代表者：営業者が法人の場合のみ記入

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：〇〇〇〇〇〇〇〇@〇〇.co.jp		
都道府県：山口県	市区町村：〇〇市	町区番地マンション名：〇〇町一丁目2-3 ●●マンション
自動車登録番号		
フリガナ：レストランヤマグチ		
施設名称、屋号又は商号：レストラン山口		
フリガナ：ヤマグチ ハナコ		
食品衛生責任者の氏名：山口 花子	資格の種類又は受講した講習会：山口県食品衛生責任者講習会 第1234号	受講年月日：令和〇年 〇〇月 〇〇日
自動販売機の型番	業態：一般食堂A	
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 type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	

食品衛生責任者の資格：P2参照

業態：飲食店営業の場合は、別表3の該当する業態を記入

HACCPの取組：複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業は、[HACCPに基づく衛生管理]に✓

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	コード値	主として取り扱う食品等	大分類
1 野菜果物販売業		57	野菜	697
2				
3				

営業届出：許可営業と併せて届出営業を行う場合のみ記入

営業の形態、コード値：別表1参照  
主として取り扱う食品等、大分類：別表2参照

フリガナ：シ ヤマグチ	メイ タロウ	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
担当者氏名：氏 山口	名 太郎	

【第2面：許可のみ（使用水の種類及び添付書類欄を除く）】

申請者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>			
	(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。	<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"/> ③調整粉乳 <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム、魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑥放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑦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"/> ⑧マーガリン、ショートニング <input type="checkbox"/> ⑨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）					
	フリガナ	資格の種類				
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者設置（変更）届」も別途必要	受講した講習会	講習会名称： 受講年月日： 年 月 日			
使用水の種類						
① 水道水 （ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）						
② <input checked="" type="checkbox"/> ①以外の水						
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 checked="" type="checkbox"/>				
	フリガナ ヤマグチ タロウ	ふぐ処理師氏名 ※ふぐを処理する営業の場合	ふぐ処理師名簿登録番号 第〇〇〇〇号			
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備の配置を示す図面 ← P 7 参照					
	<input checked="" type="checkbox"/> （水道水以外の水を使用する場合）水質検査成績書の写し ← 水道水以外の水、貯水槽経由の水の場合、水質検査成績書の写しを添付					
	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の付近の見取図 ← P 8 参照					
	<input type="checkbox"/> 製造の方法に関する書面 ← P 8 参照					
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	コード値	主として取り扱う食品等	大分類
	1	飲食店営業		01	調理食品	753
	2					
	3					
	4					
備考						

申請者情報：該当する場合は

①～⑨の食品等を製造する場合は、該当する食品等にし、食品衛生管理者の氏名等を記入 ※別途「食品衛生管理者設置届」も必要

業種に応じた情報：該当する場合は

ふぐの処理を行う場合、ふぐ処理師の氏名、ふぐ処理師名簿登録番号を記入（ふぐ処理師免許証を参照）

P 7 参照

水道水以外の水、貯水槽経由の水の場合、水質検査成績書の写しを添付

P 8 参照

営業の種類、コード値：別表1参照  
主として取り扱う食品等、大分類：別表2参照