第３号様式（第５条、第18条、第21条関係） 　 　　　　　　　　　　年　　　　月　　　　日

記入例

〇

〇

令和〇

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】 整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

四日市市保健所長　　　　　　宛て

営業許可申請書・営業届出書（新規・更新）

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。

☑○食品株式会社四日市工場

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。（ ☑ ）

法人の場合は記入(13桁の番号)

○○○－○○○－○○○○

東京都○○区〇丁目○○‐○○

○○○－○○○－○○○○

○○○－○○○○

marumarushokuhin@○○○.jp

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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○○○－○○○－○○○○○○食品株式会社　食品　太郎 | 年　　　月　　　日生 |
| 営業施設情報 | 郵便番号：○○○－○○○○ | 電話番号：marumarushokuhin@○○○.jp | FAX番号：○○○－○○○－○○○○ |
| 電子メールアドレス： |
| 施設の所在地まるまるずしよっかいちてん四日市市○○町○○‐○ |
| （ふりがな） |
| 施設の名称、屋号又は商号○○青果販売店 |
| （ふりがな）しょくひん　はなこ | 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食品　花子 | ※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）○○協会　食品衛生責任者養成講習会〇〇令和〇講習会名称　　　　　　　　　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 |  |
| 野菜、果物 |
| 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☑○食品株式会社四日市工場☑ 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 | □ |
| 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。 | □ |
| 営業届出 | 営　業　の　形　態 | 備考 |
| 1 | 野菜果物販売業 |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 担当者 | （ふりがな）しょくひん　はなこ | 電話番号 |
| 担当者氏名食品　花子 | ○○○－○○○－○○○○ |

# 【裏面（青塗り箇所）：許可のみ】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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。 | □ |
| (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。 | □ |
| (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 | 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 | □ | 調理 | □ | 加工 | □ | 販売 | □ |
| （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□ 生食用食肉の加工又は調理を行う営業施設の場合は、 第18条第4号、第6号、第7号を示す書類□ 食品衛生責任者選任予定の場合は、誓約書 | □□ □ □  |
| 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 |   |  |
| 2 | 年　　　　　月　　　　　日 |  |  |
| 3 | 年　　　　　月　　　　　日 |  |  |
| 4 | 年　　　　　月　　　　　日 |  | ☑○食品株式会社四日市工場 |
| 備考 | ※食品衛生申請等システムへの代理入力に不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（ ☑ ）  |