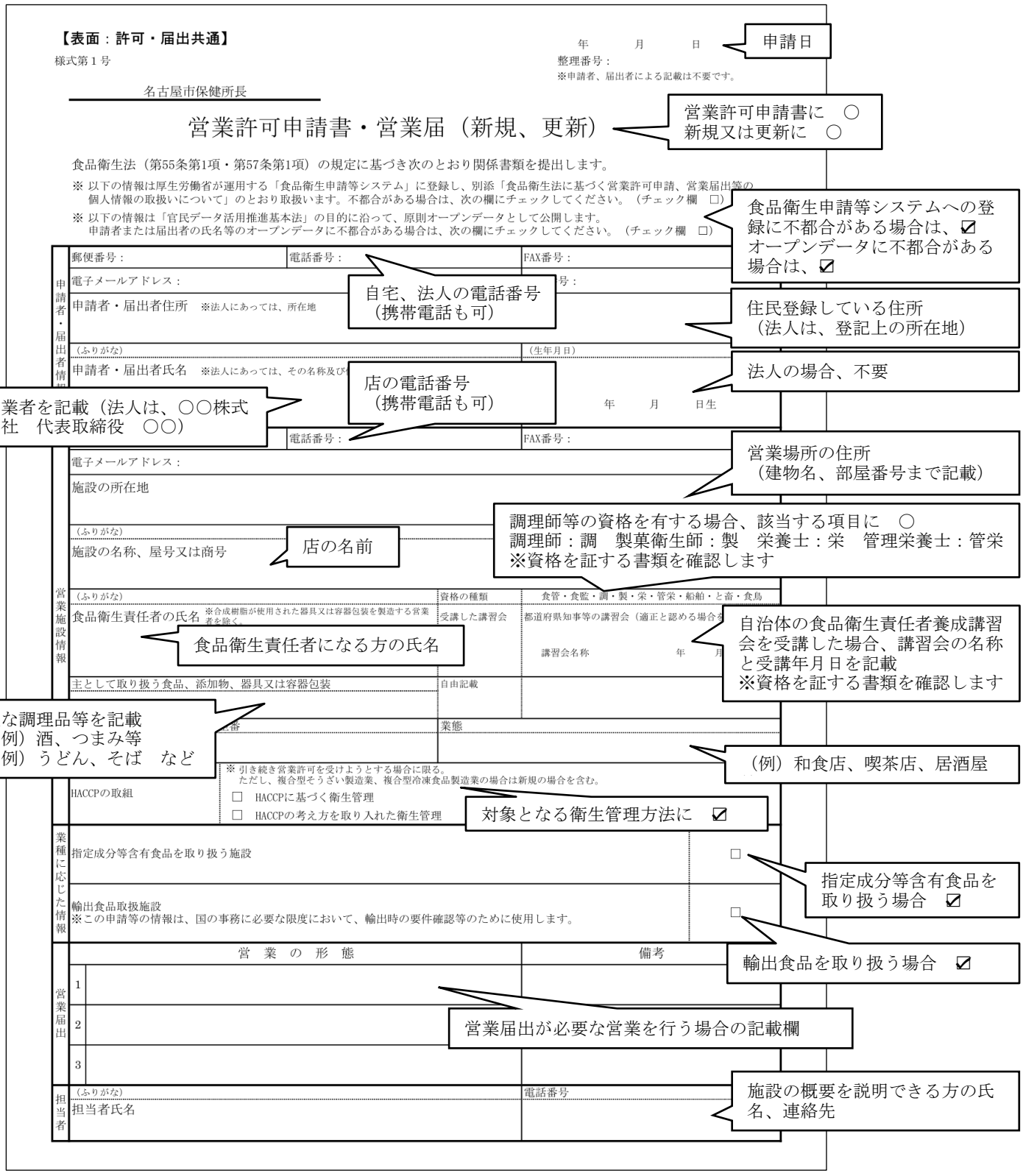
申請書の書き方



【表面：許可・届出共通】

様式第１号

年　月　日　申請日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

名古屋市保健所長

営業許可申請書・営業届（新規、更新）

営業許可申請書に　○
新規又は更新に　○

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。

※ 以下の情報は厚生労働省が運用する「食品衛生申請等システム」に登録し、別添「食品衛生法に基づく営業許可申請、営業届出等の個人情報の取扱いについて」のとおり取扱います。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。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　□）

食品衛生申請等システムへの登録に不都合がある場合は、☑
オープンデータに不都合がある場合は、☑

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：		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		年　月　日生

自宅、法人の電話番号（携帯電話も可）

住民登録している住所（法人は、登記上の所在地）

法人の場合、不要

店の電話番号（携帯電話も可）

営業者を記載（法人は、○○株式会社　代表取締役　○○）

営業施設情報

電話番号：		FAX番号：
電子メールアドレス：		
施設の所在地		
（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	都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を 講習会名称　年　月
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	
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	

営業施設の住所（建物名、部屋番号まで記載）

調理師等の資格を有する場合、該当する項目に　○
調理師：調　製菓衛生師：製　栄養士：栄　管理栄養士：管栄
※資格を証する書類を確認します

店の名前

食品衛生責任者になる方の氏名

自治体の食品衛生責任者養成講習会を受講した場合、講習会の名称と受講年月日を記載
※資格を証する書類を確認します

主な調理品等を記載
（例）酒、つまみ等
（例）うどん、そば　など

（例）和食店、喫茶店、居酒屋

対象となる衛生管理方法に　☑

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。	□

指定成分等含有食品を取り扱う場合　☑

輸出食品を取り扱う場合　☑

営業届出

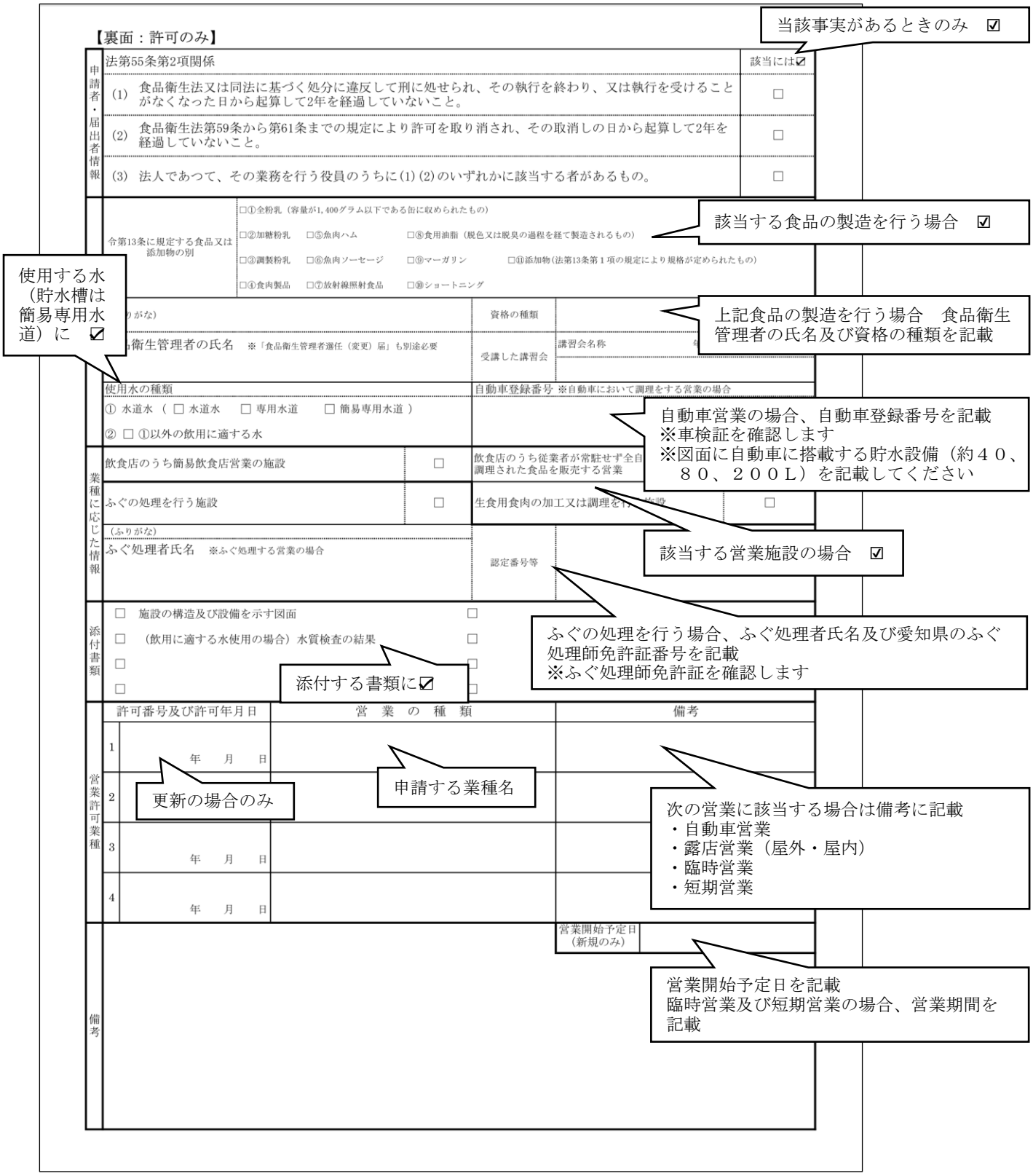
	営業の形態	備考
1		
2		
3		

営業届出が必要な営業を行う場合の記載欄

担当者

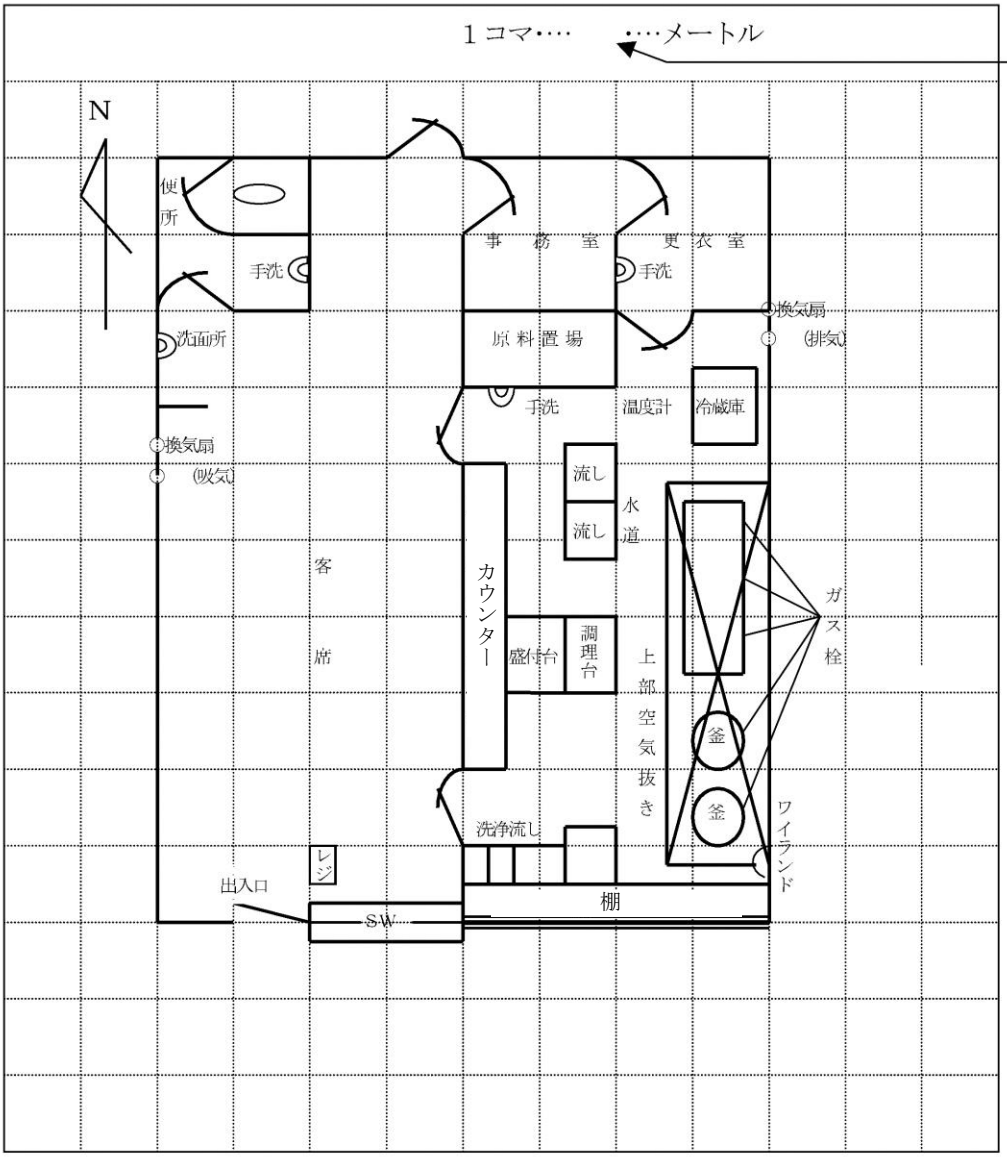
（ふりがな） 担当者氏名	電話番号

施設の概要を説明できる方の氏名、連絡先



※ 行政書士でない方が、業として他人の依頼を受け報酬を得て、官公署に提出する書類を作成することは、法律に別段の定めがある場合を除き、行政書士法違反となりますので、ご注意ください。

施設の構造及び設備を示す図面



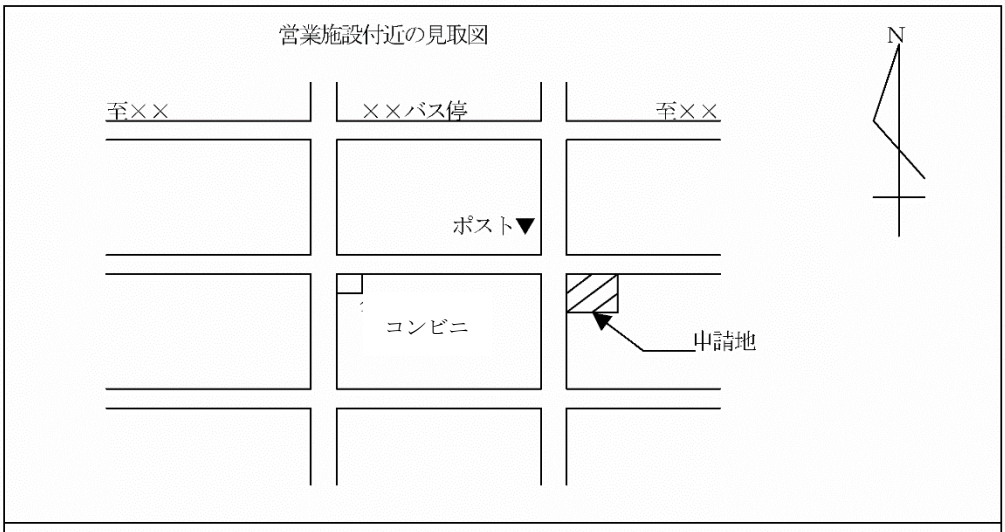
注
0.9、1.8など、配置図が書きやすいように縮尺を適当に入れてください。

※　製造業にあっては、必要に応じて

①　製造用機械器具の種類及び個数

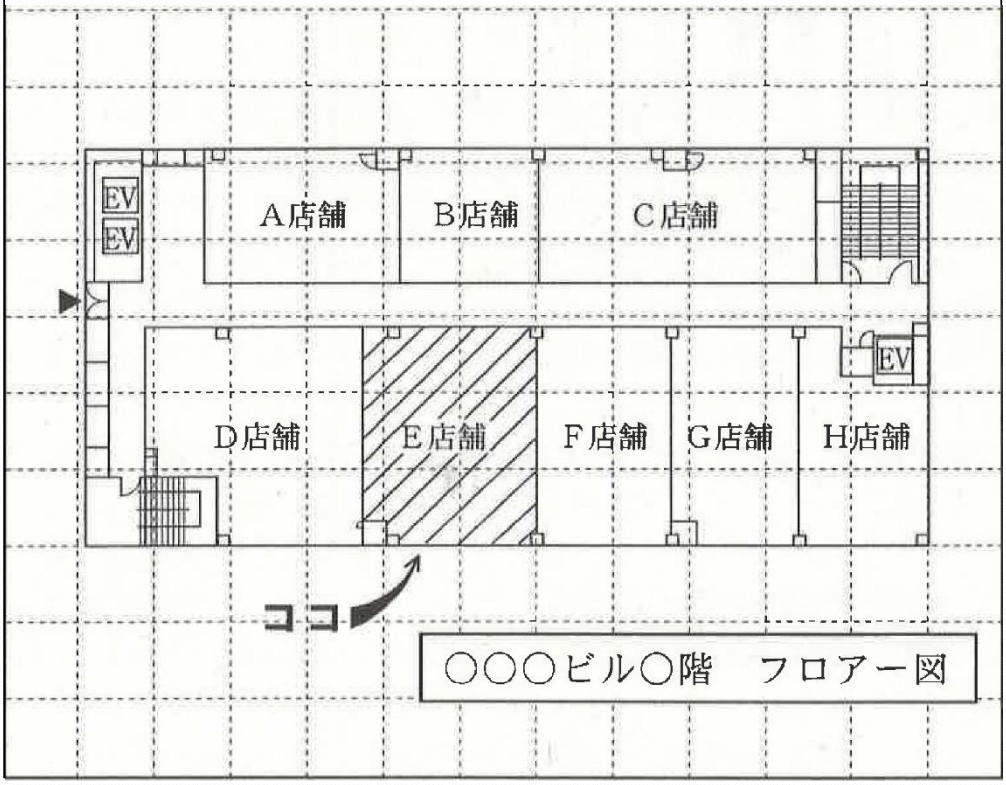
②　原料の配合割合及び製造工程

を記載した書類を添えてください。



注
営業施設の付近の道路建造物等を示し、たやすく営業施設の所在がわかるように書いてください。

敷地及び建物の平面図　１コマ‥‥　　‥‥メートル



注
0.9、1.8など、図が書きやすいように縮尺を適当に入れてください。
・２階建の場合は２階も書いてください。
・ビルの場合は関係フロアー全部を書いてください。
・１コマの縮尺は建物全部が書けるようきめてください。
・建物が大きくて書ききれない場合は別紙として設計図等を添えてください。