

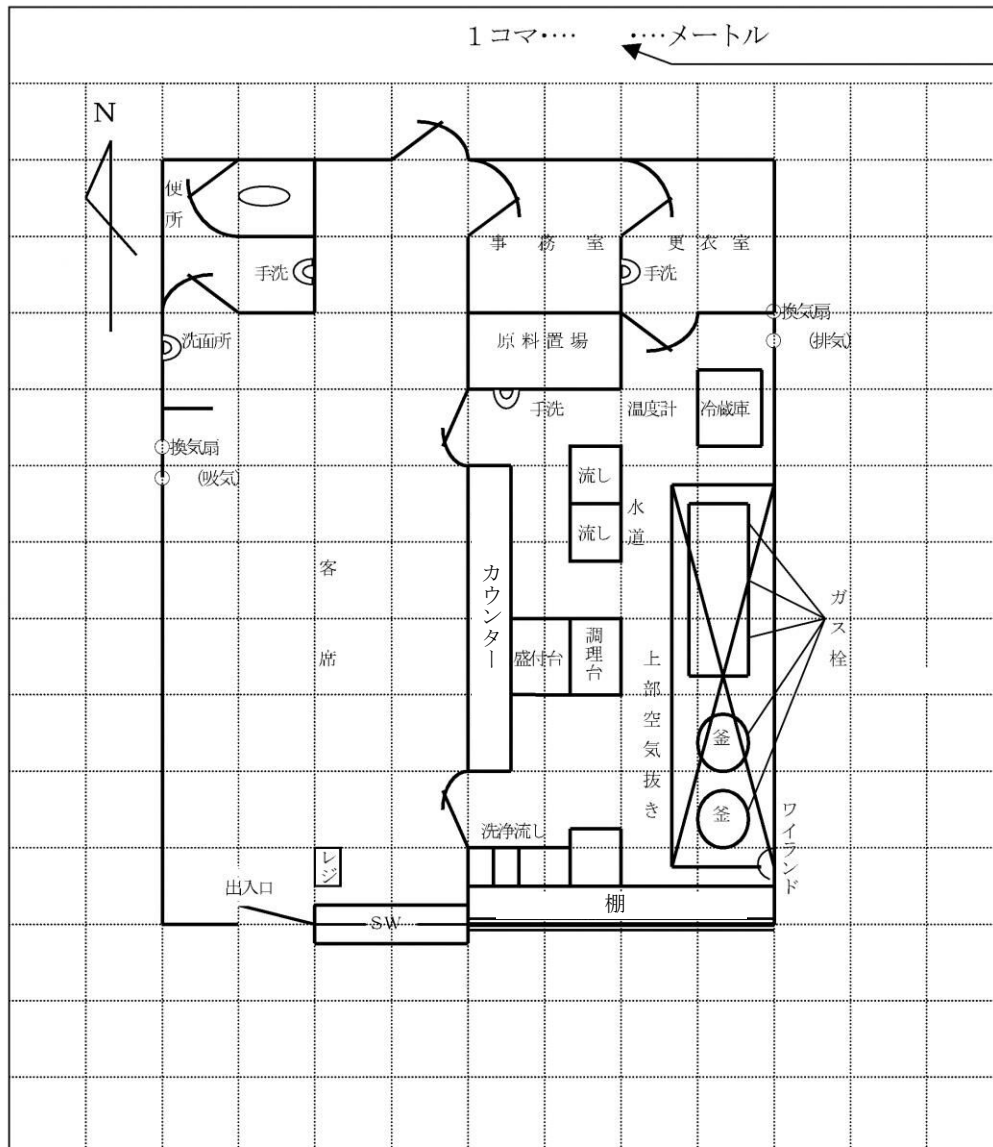
1. 申請書の書き方

【表面：許可・届出共通】		年 月 日	申請日
様式第1号		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）			
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」のとおり取扱いします。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 ☐ ）			
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：	自宅、法人の電話番号（携帯電話も可）	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	住民登録している住所（法人は、登記上の所在地）	
(ふりがな)		(生年月日)	法人の場合、不要
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		店の電話番号（携帯電話も可）	営業場所の住所（建物名、部屋番号まで記載）
営業者を記載（法人は、〇〇株式会社 代表取締役 〇〇）		年 月 日生	
電子メールアドレス：		電話番号：	FAX番号：
施設の所在地		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	
(ふりがな)			
施設の名称、屋号又は商号		店の名前	
営業施設情報	(ふりがな)	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・製菓・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（製造業）	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）
	食品衛生責任者になる方の氏名	講習会名称	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
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装		自由記載	
業態		(例) 和食店、喫茶店、居酒屋等	
HACCPの取組		引き続き営業許可を受けようとする場合に限り。 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	
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	☐ 指定成分等含有食品を取り扱う場合 ☒	
	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。	☐ 輸出食品を取り扱う場合 ☒	
営業届出	営業の形態	備考	
	1	営業届出が必要な営業を行う場合の記載欄	
	2		
担当者	(ふりがな)	施設の概要を説明できる方の氏名、連絡先	
	担当者氏名	電話番号	

【裏面：許可のみ】				当該事実があるときのみ ☒		
申請者・届出者情報	法第55条第2項関係			☒		
	(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。			☐		
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取められたもの） ☐ ②加糖粉乳 ☐ ⑤魚肉ハム ☐ ⑥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 ☐ ⑦魚肉ソーセージ ☐ ⑧マーガリン ☐ ④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 ☐ ⑨ショートニング			該当する食品の製造を行う場合 ☒	
使用する水（貯水槽は簡易専用水道）に ☒ (ふりがな)		資格の種類	上記食品の製造を行う場合 食品衛生管理者の氏名及び資格の種類を記載			
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			
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)					
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等			
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		☐			
	☐		☐			
	☐		☐			
添付する書類に ☒		ふぐの処理を行う場合、ふぐ処理者氏名及び愛知県のみぐ処理師免許証番号を記載 ※ふぐ処理師免許証を確認します				
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	年 月 日	申請する業種名		次の営業に該当する場合は備考に記載 ・自動車営業 ・露店営業（屋外・屋内） ・臨時営業 ・短期営業	
	2	更新の場合のみ				
	3	年 月 日				
	4	年 月 日				
備考	営業開始予定日（新規のみ）		営業開始予定日を記載 臨時営業及び短期営業の場合、営業期間を記載			

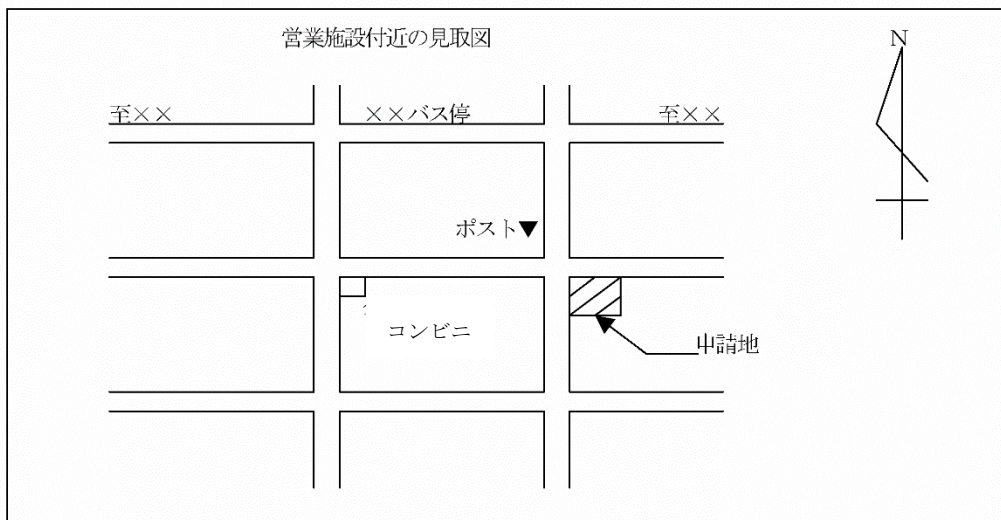
※ 行政書士でない方が、業として他人の依頼を受け報酬を得て、官公署に提出する書類を作成することは、法律に別段の定めがある場合を除き、行政書士法違反となりますので、ご注意ください。

施設の構造及び設備を示す図面



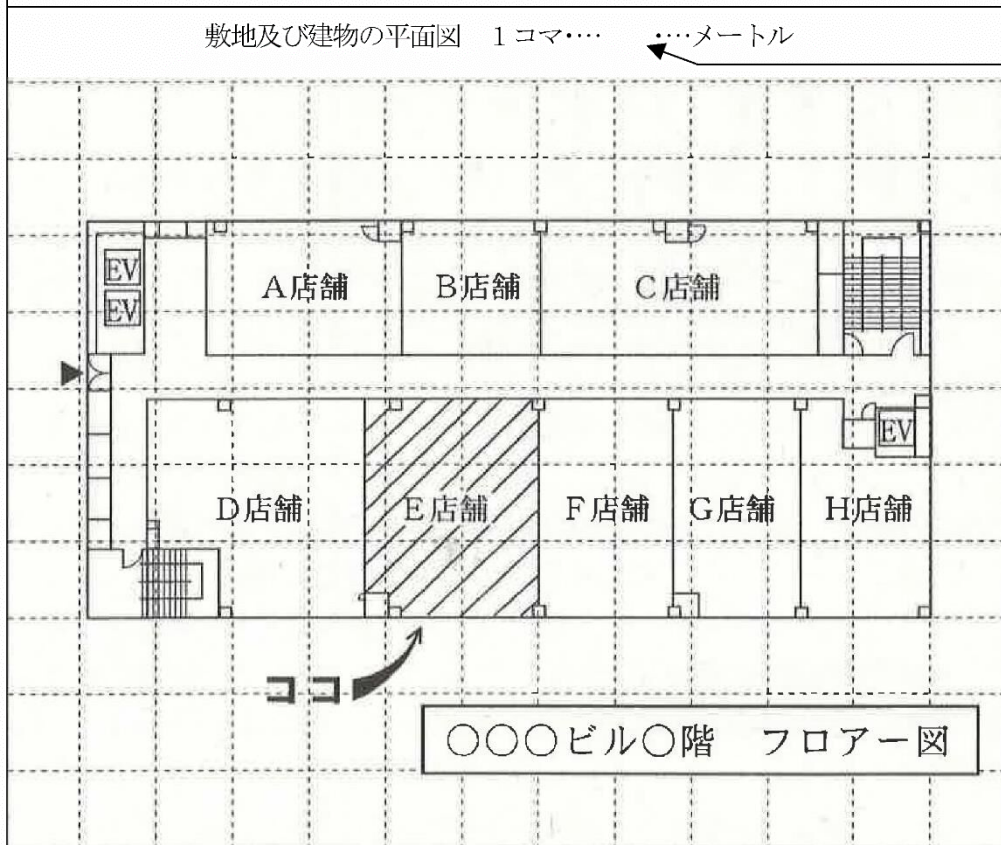
注
0.9、1.8など、
配置図が書き
やすいように
縮尺を適当に
入れてくださ
い。

- ※ 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築物等を示し、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。



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。