

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

別紙1-1

個人・許可申請の場合

③

西宮市保健所長

殿

①

令和〇年〇月〇日

②

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

④

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

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、次の欄にチェックしてください。（チェック欄 ）

⑤

申請者・届出者情報	郵便番号：662-0857 ⑥	電話番号：0798-35-3151 ⑦	AX番号：0798-35-3152 ⑧
	電子メールアドレス：shokuhin@nishi.or.jp ⑨		法人番号：⑩
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 兵庫県西宮市六湛寺町10-3 ⑪		
営業施設情報	(ふりがな) にしのみや たろう	(生年月日)	⑬
	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 西宮 太郎 ⑫	昭和〇年〇月〇日生	
	郵便番号：662-0855 ⑭	電話番号：0798-26-3666 ⑮	AX番号：0798-33-1174 ⑯
業種に応じた情報	電子メールアドレス：restaurant-taro@nishi.or.jp ⑰		⑱
	施設の所在地 兵庫県西宮市江上町3-26 △△ビル201号室 ⑲		
	(ふりがな) れすとらんたろう えがみちょうてん	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎 江上町店 ⑲	
営業届出	(ふりがな) にしのみや さくら	資格の種類 ⑳	食管・食監・調・製・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。 西宮 さくら ㉑	受講した講習会 ㉒	都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） 西宮市食品衛生協会 養成講習会 〇年〇月〇日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理品 ㉓	自由記載 ㉔	⑳
営業届出	自動販売機の型番 ㉕	業態 洋食店 ㉖	㉖
	HACCPの取組 ㉗	※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。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
	指定成分等含有食品を取り扱う施設 ㉘	<input type="checkbox"/>	
営業届出	輸出食品取扱施設 ㉙	<input type="checkbox"/>	
	※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。		㉙
	営業の形態 ㉚		備考 ㉛
担当者	(ふりがな) にしのみや じろう	電話番号 ㉜	
	担当者氏名 西宮 次郎 ㉝	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	

【裏面（色付き箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係 34	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	35 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"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> 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 36	受講した講習会 講習会名称 37 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（ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道） 38	39	
② <input checked="" type="checkbox"/> 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 40 <input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 41 <input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設	42 <input checked="" type="checkbox"/>
	(ふりがな) しよくひん たろう	44
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 食品 太郎 43	認定番号等 〇〇県 第〇〇〇〇〇号
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可） <input checked="" type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 45 <input checked="" type="checkbox"/> 営業を譲り受けたことを証する書類（事業譲渡の場合） <input checked="" type="checkbox"/> 営業施設付近の略図	<input checked="" type="checkbox"/> フロア等の配置図 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生責任者の資格証書 <input type="checkbox"/> 登記事項証明書 <input checked="" type="checkbox"/> ふぐ処理の資格証
	営業を譲り受けたことを証する旨 46	
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類
	1 年 月 日	飲食店営業
	2 47 月 日 48	
	3 年 月 日	
4 年 月 日		
備考	50	

・製造業の場合は「製品の製造工程」
 ・調理機能を有する自動販売機の場合は「自販機の仕様書等」
 ・自動車営業の場合は「自動車検査証」
 ・ふぐ処理施設の場合は「ふぐ処理の資格証」
 を添付すること