

※赤枠内は、必ず記載して下さい。

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

山梨県知事

殿

営業許可申請書・営業届（廃業）

食品衛生法施行規則（第71条の2）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。 □

申請者・届出者情報	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp	法人番号：	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 山梨県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) しょくひん たろう		(生年月日)
営業施設情報	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 太郎		昭和〇年〇月〇日生
	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp		
	施設の所在地 山梨県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
営業施設情報	(ふりがな) れすとらん たろう		
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎		
	(ふりがな)	資格の種類	食管・食監・調・製・米・管米・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含む） 講習会名称 年 月 日
営業届出	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
	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 ☐ 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		☐
営業届出	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。		☐
	営業の形態		備考
	1		
	2		
営業届出	3		
	廃業年月日		令和〇年〇月〇日
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう		電話番号
	担当者氏名 食品 次郎		〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

【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。			☐
営業施設情報	☐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			☐
	(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		☐	
	☐		☐	
	☐		☐	
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	△△食○○○○号 令和○年○月○日	飲食店営業	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				