

郡山市保健所長

記入例（個人の場合）

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

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、関係書類を添えて次のとおり申請します。

※ 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 ）

公開に同意しない
場合はチェック

申請者情報	郵便番号： 963-8601	電話番号： 024-924-2491	FAX番号： 024-934-2860	
	電子メールアドレス： sei-eisei-shoku@city.koriyama.lg.jp 法人番号： (法人の場合のみ記載)			
	申請者住所 ※法人にあっては、所在地 郡山市朝日一丁目23-7			
	(ふりがな) こおりやま たろう		(生年月日)	
	申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 郡山 太郎		昭和60年1月1日 生	
	郵便番号： 963-8024	電話番号： 024-924-2157	FAX番号： 024-934-2860	
	電子メールアドレス： sei-eisei-shoku@city.koriyama.lg.jp			
	施設の所在地 郡山市 朝日二丁目15-1			
	(ふりがな) らーめんがくと			
	施設の名称、屋号又は商号 ラーメン楽都			
営業施設情報	(ふりがな) こおりやま 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 ※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。 郡山 花子		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） 福島県 講習会名称 食品衛生協会 令和2年1月15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		自由記載	
	自動販売機の型番		業態	
	(自動販売機の場合のみ記載)		ラーメン店 (飲食店営業の場合のみ記載)	
	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。 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 新規申請の場合はチェック不要 <small>(複合型そうざい製造業、複合型冷凍品製造業は新規でもチェック)</small> <input type="checkbox"/> 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。		
	営業許可業種	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考（臨時営業の場合、その営業期間）
		1 年 月 日	飲食店営業	
2 年 月 日				
3 年 月 日				
担当者	(ふりがな) こおりやま おんぶ		電話番号	
	担当者氏名 郡山 音符		090-1111-1111	

申請者情報	法第55条第2項関係		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"/> 該当する場合のみチェック												
	(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) 法人であって、その業務を行う役員のうちに(1)又は(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>													
<p style="text-align: center;">令第13条に規定する食品又は添加物の別</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;"><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）</td> <td style="width: 25%;"><input type="checkbox"/>②加糖粉乳</td> <td style="width: 25%;"><input type="checkbox"/>⑤魚肉ハム</td> <td style="width: 25%;"><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）</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>③調製粉乳</td> <td><input type="checkbox"/>⑥魚肉ソーセージ</td> <td><input type="checkbox"/>⑨マーガリン</td> <td><input type="checkbox"/>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）</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>④食肉製品</td> <td><input type="checkbox"/>⑦放射線照射食品</td> <td colspan="2"><input type="checkbox"/>⑩ショートニング</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">食品衛生管理者を設置しなければならない業種の場合のみ記載</p>				<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"/> 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）	<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	
<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"/> 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）												
<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													
営業施設情報	(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	講習会名称	年 月 日												
受講した講習会															
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 checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道) ② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水		郡山500 あ 1111 (自動車において調理をする場合のみ記載)													
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>											
	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>											
	(ふりがな)	該当する場合のみ記載													
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	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 ← 施設の図面を添付してください。 <input type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合) 水質検査の結果 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>														
営業届出	営業の形態		備考												
	1 野菜果物販売業 ※ (施設内で併せて届出業種を営業する場合のみ記載)														
	※ 営業の形態は、「営業届出業種の設定について」（令和2年3月31日付け薬生食監発0331第2号厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知）別紙2の業種名を記載すること。														
	2														
3															
備考	建物構造: 木造 <input checked="" type="checkbox"/> 鉄筋又は鉄骨コンクリート <input type="checkbox"/> ブロック <input type="checkbox"/> 石材 <input type="checkbox"/> れんが造り (該当するものに○をつける)														

令和7年 4月 1日

郡山市保健所長

記入例（法人の場合）

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

営業許可申請書・営業届 (新規) 繼続)

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき、関係書類を添えて次のとおり申請します。

※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 □）

公開に同意しない
場合はチェック

申請者情報	郵便番号： 963-8601	電話番号： 024-924-2491	FAX番号： 024-934-2860	
	電子メールアドレス： sei-eisei-shoku@city.koriyama.lg.jp 法人番号： 9000020072036			
	申請者住所 ※法人にあっては、所在地 郡山市朝日一丁目23-7			
	(ふりがな) かぶしきがいしゃこおりやましようじ こおりやまじろう		(生年月日)	
	申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社郡山商事 郡山 次郎		(法人の場合は記載不要)	
	郵便番号： 963-8024	電話番号： 024-924-2157	FAX番号： 024-934-2860	
	電子メールアドレス： sei-eisei-shoku@city.koriyama.lg.jp			
	施設の所在地 郡山市 朝日二丁目15-1			
	(ふりがな) らーめんがくと			
	施設の名称、屋号又は商号 ラーメン楽都			
営業施設情報	(ふりがな) こおりやま 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 ※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。 郡山 花子		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） 福島県 講習会名称 食品衛生協会 令和2年1月15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		自由記載	
	自動販売機の型番		業態	
	(自動販売機による営業の場合のみ記載)		ラーメン店（飲食店営業の場合のみ記載）	
	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。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 新規申請の場合はチェック不要 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (複合型そうざい製造業、複合型冷凍品製造業は新規でもチェック)	
	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。		
	営業許可業種	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考（臨時営業の場合、その営業期間）
1 年 月 日		飲食店営業		
2 年 月 日				
3 年 月 日				
担当者	(ふりがな) こおりやま おんぶ		電話番号	
	担当者氏名 郡山 音符		090-1111-1111	

申請者情報	法第55条第2項関係		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"/> 該当する場合のみチェック												
	(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) 法人であって、その業務を行う役員のうちに(1)又は(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	<p>令第13条に規定する食品又は添加物の別</p> <table border="0"> <tr> <td><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）</td> <td><input type="checkbox"/>②加糖粉乳</td> <td><input type="checkbox"/>⑤魚肉ハム</td> <td><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）</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>③調製粉乳</td> <td><input type="checkbox"/>⑥魚肉ソーセージ</td> <td><input type="checkbox"/>⑨マーガリン</td> <td><input type="checkbox"/>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）</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>④食肉製品</td> <td><input type="checkbox"/>⑦放射線照射食品</td> <td colspan="2"><input type="checkbox"/>⑩ショートニング</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">食品衛生管理者を設置しなければならない業種の場合のみ記載</p>			<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"/> 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）	<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	
	<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"/> 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）											
	<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	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（ <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）	郡山500 あ 1111													
	② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水	(自動車において調理をする場合のみ記載)													
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>											
ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>														
(ふりがな)	該当する場合のみ記載														
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	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 ← 施設の図面を添付してください。 <input type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合) 水質検査の結果 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>														
	営業の形態		備考												
	1 野菜果物販売業 ※ (施設内で併せて届出業種を営業する場合のみ記載)														
	2 ※ 営業の形態は、「営業届出業種の設定について」（令和2年3月31日付け薬生食監発0331第2号 厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知）別紙2の業種名を記載すること。														
	3														
備考	建物構造： 木造 <input checked="" type="checkbox"/> 鉄筋又は鉄骨コンクリート <input type="checkbox"/> ブロック <input type="checkbox"/> 石材 <input type="checkbox"/> れんが造り (該当するものに○をつける)														