

令和7年4月1日

郡山市保健所長

記入例

整理番号:

※申請者、届出者による記載は不要です。

(食品衛生責任者を設置又は変更する場合)

営業許可申請書・営業届(変更)

食品衛生法施行規則第71条の規定に基づき、次のとおり関係書類を提出します。

※ 太枠内については、変更がある項目のみ記載してください。

※ 変更がある項目については、項目名を○で囲んでください。

※ 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。

申請者又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 □)

公開に同意しない場合はチェック

申請者・届出者情報	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・届出者住所 ※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)	
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 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			
業種に応じた情報	(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	
	資格の種類		食管・食監・調・製・栄 管栄・船舶・と畜・食鳥	
	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 食品衛生協会 令和2年12月1日	
	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。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
営業届出	指定成分等含有食品を取り扱う施設			<input type="checkbox"/>
	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。			<input type="checkbox"/>
	営業の形態			備考
1	原則記載不要			
2				
3				
担当者	(ふりがな) こおりやま おんぷ 担当者氏名 郡山 音符		電話番号 090-1111-1111	

新たに食品衛生責任者とした人の氏名を記載

・養成講習会受講者の場合は、講習会名等と受講日を記載  
・調理師等の資格を有する場合は、該当する資格の種類に○

※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。

【裏面：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。		<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) 法人であって、その業務を行う役員のうち(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	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	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（ <input 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	<b>太枠内は変更のある項目のみ記載</b>		
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			
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 type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<input type="checkbox"/>	
	<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"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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
	1	年 月 日	
	2	年 月 日	<b>原則記載不要</b>
	3	年 月 日	<b>(変更があった場合のみ記載)</b>
	4	年 月 日	
備考	<b>(ふぐや生食用食肉の取り扱いを中止した場合などはその旨を記載。)</b>		