

【許可・届出共通】

③

栃木県 保健所長 様

④

営業許可申請書・営業届 (新規、継続)

法 (第55条第1項・第57条第1項) の規定により、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⑤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: ⑥	電話番号: ⑦	FAX番号: ⑧
	電子メールアドレス: ⑨	法人番号: ⑩	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 ⑪		
	(ふりがな)	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 ⑫	(生年月日) ⑬ 年 日 日生
営業施設情報	郵便番号: ⑭	電話番号: ⑮	FAX番号: ⑯
	電子メールアドレス: ⑰	施設の所在地 ⑱	
	(ふりがな)	施設の名称、屋号又は商号 ⑲	
	(ふりがな)	資格の種類 ⑳	食管・食監・調・製 ㉑ 船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂製容器包装を製造する営業者を除く。 ㉒	受講した講習会 ㉓	都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) ㉔ 講習会名称 ㉕ 年 月 日
	主として取り扱う食品、添加物、器具 ㉖	容器包装 ㉗	自由記載 ㉘ ⑳
	自動販売機の型番 ㉙	業態 ㉚	㉛
	HACCPの取組 ㉜	<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	
	業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設 ㉝	㉞ <input type="checkbox"/>
		輸出食品取扱施設 ㉟	㊱ <input type="checkbox"/>
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2	㊲	㊳
	3		
担当者	(ふりがな) 担当者氏名 ㊴	電話番号 ㊵	㊶

【営業届記載要領】

- ① 申請日または届出日を記載してください。
- ② 申請者、届出者による記載は不要です。
- ③ 管轄保健所長等を記載してください。
- ④ 業届の場合は、新規に○をつけてください。
- ⑤ 営業届情報は原則オープンデータとして公開します。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チェック（☑）してください。

（届出者情報）

- ⑥ 届出者の郵便番号を記載してください。
- ⑦ 届出者の電話番号を記載してください。
- ⑧ 届出者のFAX番号を記載してください。
- ⑨ 届出者の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑩ 届出者が法人の場合は、法人番号を記載してください。※個人番号は記載しないでください。
- ⑪ 届出者の住所（所在地）を記載してください。
- ⑫ 届出者の氏名を記載してください。法人の場合は、法人名及び代表者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ⑬ 届出者の生年月日を記載してください。※法人の場合は、代表者の生年月日は不要です。

（営業施設情報）

- ⑭ 営業施設の郵便番号を記載してください。
- ⑮ 営業施設の電話番号を記載してください。
- ⑯ 営業施設のFAX番号を記載してください。
- ⑰ 営業施設の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑱ 営業施設の所在地を記載してください。
- ⑲ 営業施設の名称、屋号又は商号を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ⑳ 営業施設の食品衛生責任者の氏名を記載してください。講習会受講前の場合は受講予定者の氏名を記載し、受講後に「営業許可申請書・営業届（変更）」を提出してください。ふりがなも記載してください。

⑳ 食品衛生責任者の資格の種類に○をつけてください。

【※食監：食品衛生監視員、食管：食品衛生管理者、調：調理師、製：製菓衛生師、栄：栄養士、船舶：船舶料理士、と畜：と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十条に規定する作業衛生責任者、食鳥：食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者】

㉑ ㉑以外で都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した場合は、講習会の名称、受講年月日を記載してください。

㉒ 営業施設で取り扱う主な食品、添加物、器具又は容器包装について日本標準商品分類を参照して記載してください。

㉓ ㉒の食品、添加物、器具又は容器包装について補足があれば記載してください。

㉔ 「調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業」について、手続の取扱い（営業許可申請又は営業届）を判断するために、自動販売機の型番を記載してください。

㉕ 飲食店営業の場合に、和食店、中華料理店、イタリアンレストラン、焼肉店、居酒屋などの業態を記載してください

㉖ 営業施設のHACCPの取組について記載してください。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理にチェック（☑）してください。

（業種に応じた情報）

㉗ 営業施設が指定成分等含有食品を取り扱う場合はチェック（☑）してください。

㉘ 営業施設が輸出食品を取り扱う施設の場合はチェック（☑）してください。

（担当者）

㉙ 営業施設の担当者の氏名を記載してください。

㉚ 営業施設の担当者の電話番号を記載してください。

（営業届出）

㉛ 営業の形態を記載してください。

㉜ ㉛について補足があれば記載してください