

山口県収入証紙貼付け欄  
(消印しないこと。)

山口県知事  
保健所長 様

〇〇年〇〇月〇〇日

営業許可・継続営業許可申請書  
営業届

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、該当する項目にチェックしてください。

申請者・届出者氏名、 申請者・届出者住所、 営業施設名称、屋号又は商号、 営業施設所在地、 営業施設連絡先

処理番号：  
\_\_\_\_\_

オープンデータ(厚生労働省HP)の公開に不都合がある項目に✓

郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
電子メールアドレス：〇〇〇△△△@〇〇.co.jp		法人番号：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
都道府県 山口県	市区町村 〇〇市	町区番地マンション名 〇〇町一丁目2-3 ●●マンション
生年月日(個人) 西暦 1999 年 1 月 23 日	フリガナ カブシキガイシャヤマグチ	代表者肩書 シ ヤマグチ
申請者名 法人名 株式会社山口	代表取締役社長	法人代表者 氏 山口 名 太郎

法人番号(13桁)：業者が法人の場合のみ記入

生年月日：業者が個人の場合のみ記入

代表者肩書、法人代表者：業者が法人の場合のみ記入

郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
電子メールアドレス：〇〇〇〇〇〇〇〇@〇〇.co.jp		
都道府県 山口県	市区町村 〇〇市	町区番地マンション名 〇〇町一丁目2-3 ●●マンション
自動車登録番号	フリガナ レストランヤマグチ	施設の名称、屋号又は商号 レストラン山口
フリガナ ヤマグチ ハナコ	食品衛生責任者の氏名 山口 花子	資格の種類又は受講した講習会 講習会名称：山口県食品衛生責任者講習会 第1234号 受講年月日：令和〇 年 〇〇 月 〇〇 日
自動販売機、全自動調理機の型番	業態 一般食堂A	
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	

代表者肩書、法人代表者：業者が法人の場合のみ記入

食品衛生責任者の資格：P2参照

業態：飲食店営業の場合は、別表3の該当する業態を記入

HACCPの取組：複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業は、[HACCPに基づく衛生管理]に✓

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	コード値	主として取り扱う食品等	大分類
1 野菜果物販売業		57	野菜	697
2				
3				

営業届出：許可営業と併せて届出営業を行う場合のみ記入

営業の形態、コード値：別表1参照  
主として取り扱う食品等、大分類：別表2参照

フリガナ シ ヤマグチ	氏名 氏 山口	フリガナ メイ タロウ	氏名 名 太郎	電話番号 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
----------------	------------	----------------	------------	----------------------

【第2面：許可のみ（使用水の種類及び添付書類欄を除く）】

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"/>				
	(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	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"/> ③調整粉乳 <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム、魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑥放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑦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"/> ⑧マーガリン、ショートニング <input type="checkbox"/> ⑨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）		①～⑨の食品等を製造する場合は、該当する食品等に <input checked="" type="checkbox"/> し、食品衛生管理者の氏名等を記入 ※別途「食品衛生管理者設置届」も必要				
	フリガナ	資格の種類					
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者設置（変更）届」も別途必要	受講した講習会		講習会名称： 受講年月日： 年 月 日			
使用水の種類							
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 checked="" type="checkbox"/> ①以外の水							
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	飲食店のうち従事者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業	<input type="checkbox"/>			
	ふぐの処理を行う施設	<input checked="" type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>			
	フリガナ ヤマグチ タロウ		ふぐ処理師名簿登録番号	第〇〇〇〇号			
ふぐ処理師氏名 ※ふぐを処理する営業の場合		山口 太郎					
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備の配置を示す図面 ←			P7参照			
	<input checked="" type="checkbox"/> （水道水以外の水を使用する場合）水質検査成績書の写し ←			水道水以外の水、貯水槽経由の水の場合、水質検査成績書の写しを添付			
	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の付近の見取図						
	<input type="checkbox"/> 製造の方法に関する書面 ←			P8参照			
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	コード値	主として取り扱う食品等	大分類	
	1	年 月 日	飲食店営業		01	調理食品	753
	2	年 月 日					
	3	年 月 日					
	4	年 月 日					
備考							

申請者情報：該当する場合は

①～⑨の食品等を製造する場合は、該当する食品等にし、食品衛生管理者の氏名等を記入  
※別途「食品衛生管理者設置届」も必要

業種に応じた情報：該当する場合のみ

ふぐの処理を行う場合、ふぐ処理師の氏名、ふぐ処理師名簿登録番号を記入（ふぐ処理師免許証を参照）

P7参照

水道水以外の水、貯水槽経由の水の場合、水質検査成績書の写しを添付

P8参照

営業の種類、コード値：別表1参照  
主として取り扱う食品等、大分類：別表2参照