

(宛先) 奈良市長

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) の規定に基づき次のとおり関係書類を提出し、

ご確認いただき、該当する場合はを入れてください

※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 (インターネットで情報公開する取組) 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 (※公開に不都合のある項目) にチェックしてください。

 申請者又は届出者氏名 申請者又は届出者住所 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

申請者・届出者情報	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス 個人または法人の代表メールアドレス	法人番号 営業者が法人の場合は記入	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、(登記のある本店)所在地 お住いのご住所 (法人の場合は登記されている本社の所在地)		
	(ふりがな)	(生年月日)	
申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、(登記のある) その名称及び代表者の氏名 食品 太郎 (法人の場合は法人名、代表者肩書、代表者氏名)	昭和△年 ○月 ○日生		
営業施設情報	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス： 施設のメールアドレス		
	施設の所在地 奈良市 〇〇町 〇丁目〇番〇号 △□ビル 4階		
	(ふりがな)	れすとらん ならし	
	施設の名称、屋号又は商号 レストランNARASHI		
	(ふりがな) なら じろう	資格の種類	食管・食監・調・製・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。 奈良 次郎	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 (例) 奈良県食品衛生協会 受講年月日 平成〇年 〇〇月 〇日
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 洋食店		
HACCPの取組 (ハサップ)	<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に情報応じた	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"/>		
営業届出	営業の形態		備考 (自動車による営業の場合、自動車登録番号)
	1		
	2		
	3		
担当者	(ふりがな) なら はなこ	電話番号	
	担当者氏名 奈良 花子	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	

【裏面：許可のみ（ただし、最下の備考欄は許可・届出共通） 記載】

申請者・届出者情報	法第55条第 <input type="checkbox"/> 内容をご確認ください。		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)(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取められたもの） <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	講習会名称	年 月 日		
	使用水の種類 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	自動車登録番号	※自動車において調理をする営業の場合		
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	該当する場合は <input checked="" type="checkbox"/> を入れて、必要事項を記入してください		<input checked="" type="checkbox"/>	
	(ふりがな) しょくひん たる ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 食品 太郎	認定番号等	奈良県 第〇〇〇号		
添書付類	<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"/>		
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考	受付番号	引継
	1	年 月 日	飲食店営業		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	2	年 月 日			<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	3	年 月 日			<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	4	年 月 日			<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
備考					

（事務処理欄）

法人番号	登録説明書	責任者設置	HACCP手引書	製造業	集団給食施設	旧システム等
<input type="checkbox"/> 確認済	<input type="checkbox"/> 配布済	<input type="checkbox"/> 申込済 年 月 日 <input type="checkbox"/> 指導済	<input type="checkbox"/> 配布済 <input type="checkbox"/> 指導済	<input type="checkbox"/> 製造方法 <input type="checkbox"/> その他 添付(可・不可)	食数 食/回 種類	<input type="checkbox"/> 引継チェック <input type="checkbox"/> ふぐ <input type="checkbox"/> 生食肉