第6号様式(第7条関係)

(表)

年　　　月　　　日

　(宛先)大田区保健所長

営業許可申請書・営業届(廃業)

　食品衛生法施行規則第71条の2の規定に基づき、次のとおり関係書類を提出します。

※二重線枠内は、必ず記載してください。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申請者・届出者情報 | 郵便番号： | | | | | 電話番号： | | FAX番号： | |
| 電子メールアドレス： | | | | | | | 法人番号： | |
| 申請者・届出者住所　※法人にあつては、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、その名称及び代表者の氏名 | | | | | | | 年　　　月　　　日生 | |
| 営業施設情報 | 郵便番号： | | | | | 電話番号： | | FAX番号： | |
| 電子メールアドレス： | | | | | | | | |
| 施設の所在地 | | | | | | | | |
| (ふりがな) | | | | | | | | |
| 施設の名称、屋号又は商号 | | | | | | | | |
| (ふりがな) | | | | | | 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。 | | | 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　　　　　　　　年　　　月　　　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又は複合型冷凍食品製造業の場合は、新規を含む。  　□　HACCPに基づく衛生管理  　□　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。 | | | | | | | | □ |
| 営業届出 | 営業の形態 | | | | | | | 備考 | |
| 1 |  | | | | | |  | |
| 2 |  | | | | | |  | |
| 3 |  | | | | | |  | |
| 廃業年月日 | | | 年　　　　　　　月　　　　　　　日 | | | | | | |
| 担当者 | (ふりがな) | | | | | | | 電話番号 | |
| 担当者氏名 | | | | | | |  | |

(裏)

　【以下は、許可施設のみ記載】

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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つた日から起算して2年を経過していないこと。 | | | | | | | | | | □ |
| (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。 | | | | | | | | | | □ |
| (3) | | 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの | | | | | | | | | | □ |
| 営業施設情報 | 食品衛生法施行令第13条に規定する食品又は添加物の別 | | | □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) | | | | | | | | | |
| □②加糖粉乳 | | | □⑤魚肉ハム | | □⑧食用油脂(脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの) | | | | |
| □③調製粉乳 | | | □⑥魚肉ソーセージ | | □⑨マーガリン | | □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) | | |
| □④食肉製品 | | | □⑦放射線照射食品 | | □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　　(　□　水道水　　□　専用水道　　□　簡易専用水道　)  ②　□　①以外の飲用に適する水 | | | | | | | | |  | | | |
| 業種に応じた情報 | 飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 | | | | | | | □ | | 生食用食肉の加工又は調理を行う施設 | | □ | |
| ふぐの処理を行う施設 | | | | | | | | | | | □ | |
| (ふりがな) | | | | | | | | | 認定番号等 |  | | |
| ふぐ処理者氏名　※ふぐを処理する営業の場合 | | | | | | | | |
| 添付書類 | □　施設の構造及び設備を示す図面　　　　　　　　　　　　　　□  □　(飲用に適する水使用の場合)水質検査の結果　　　　　　　　□  □　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　□  □　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　□ | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 第　　　　　号  　　　　　　年　　月　　日 | | | |  | | | | |  | | |
| 2 | 第　　　　　号  　　　　　　年　　月　　日 | | | |  | | | | |  | | |
| 3 | 第　　　　　号  　　　　　　年　　月　　日 | | | |  | | | | |  | | |
| 4 | 第　　　　　号  　　　　　　年　　月　　日 | | | |  | | | | |  | | |
| 備考 |  | | | | | | | | | | | | |