

【表面：許可・届出共通】

※太枠内については必ず記載し、その他の項目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。

市立函館保健所長 様

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。

※ 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、次の欄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：	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		
	函館市 町 丁目 番(地) 号 (建物名： 階)		
	(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・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）	
		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、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 □ HACCPに基づく衛生管理 □ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
就業種別に係る	指定成分等含有食品を取り扱う施設	□	
情報	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			
担当者	(ふりがな)	電話番号 □ 申請者に同じ	
	担当者氏名 □ 申請者に同じ		

【裏面：許可のみ(備考を除く)】

申請者・届出者情報	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 <table border="0" style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-left: 10px;"> <tr> <td><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)</td> <td><input type="checkbox"/>②加糖粉乳</td> <td><input type="checkbox"/>⑤魚肉ハム</td> <td><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)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>③調製粉乳</td> <td><input type="checkbox"/>⑥魚肉ソーセージ</td> <td><input type="checkbox"/>⑨マーガリン</td> <td><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)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>④食肉製品</td> <td><input type="checkbox"/>⑦放射線照射食品</td> <td><input type="checkbox"/>⑩ショートニング</td> <td></td> </tr> </table>			<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	
	<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	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 (<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															
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		<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 第 年 月 日 号		項目 年												
	2 第 年 月 日 号		項目 年												
	3 第 年 月 日 号		項目 年												
	4 第 年 月 日 号		項目 年												
備考	変更年月日 年 月 日														
	変更項目														
	(変更前)														