

営業許可申請書の書き方（表）

例：届出業種を営業する場合

様式第3号（第12条、第20条の2関係）

令和〇年〇月〇日

茨城県 〇〇 保健所長 殿

〒310-0000
住 所 茨城県〇〇市〇〇町1丁目2番3号
(法人にあっては、主たる事務所の所在地)
電話番号 029-000-0000
ふりがな いばらき たろう
氏 名 茨城 太郎
(法人にあっては、その名称及び代表者の氏名)
昭和 60年 4月 1日 生

次のとおり申請（届出）します。

申請（届出）の種類 該当欄に○印を記入すること。	食品営業許可申請（新規） 食品営業許可申請（更新） 食品営業届																				
共通記載事項	<p>営業所の所在地 (自動車において調理をする営業にあっては自動車登録番号) 〒310-0000 茨城県〇〇市〇〇町2丁目3番4号 電話番号 029-000-0000</p> <p>営業所の名称、屋号又は商号 (ふりがなを付すこと。) いばらき商店</p> <p>営業の形態 届出業種名 (ex 干しいも加工業、乳類販売業)</p> <p>主として取扱う食品又は添加物 ex 干しいも、牛乳</p> <p>食品衛生管理者又は食品衛生責任者 (ふりがなを付すこと。) いばらき はるか 氏 名 茨城 春香 資格の種類及び受講した講習会 養成講習会 資格取得年月日 令和〇年〇月〇日</p>																				
申請記載事項	<table border="1"> <thead> <tr> <th>営業の種類</th> <th>許可番号</th> <th>許可年月日</th> <th>有効期間</th> <th>※ 査定</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>保指令第 号</td> <td>年 月 日</td> <td>～</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>保指令第 号</td> <td>年 月 日</td> <td>～</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>保指令第 号</td> <td>年 月 日</td> <td>～</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>施設の構造及び設備を示す図面・付近の見取図 別紙1のとおり</p> <p>HACCPの取組の種別 <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</p> <p>申請者（法人にあっては、その業務を行う役員を含む。）の欠格事項の有無</p> <p>添付書類の省略の希望 <input type="checkbox"/> 営業を譲り受けたため、茨城県食品衛生法施行細則第12条第2項ただし書の規定による添付書類の省略を希望する。</p>	営業の種類	許可番号	許可年月日	有効期間	※ 査定		保指令第 号	年 月 日	～			保指令第 号	年 月 日	～			保指令第 号	年 月 日	～	
営業の種類	許可番号	許可年月日	有効期間	※ 査定																	
	保指令第 号	年 月 日	～																		
	保指令第 号	年 月 日	～																		
	保指令第 号	年 月 日	～																		

(注) 記入要領は、裏面を参照のこと。

申請者の住所、電話番号、氏名、生年月日などを記載する。

食品営業届に○をつける。

営業所の住所、電話番号、名称などを記載する。

営業の形態を別表2から選んで記載する。

営業施設で主として取り扱う食品等について、別表1から選んで記載する。

食品衛生責任者の氏名、資格の種類を記載する。

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☑をつける。

申請者の欠格事項の該当の有無に○をつける。有の場合はその内容を記入する。

法人の場合

茨城県 〇〇 保健所長 殿

〒301-0000
住 所 茨城県〇〇市〇〇町1丁目1番1号
(法人にあっては、主たる事務所の所在地)
電話番号 029-000-0000
ふりがな いばらきぐるーぷ
氏 名 株式会社茨城グループ
代表取締役 茨城次郎
(法人にあっては、その名称及び代表者の氏名)

法人の場合は、登記上の本社所在地、本社の電話番号、法人名、代表者氏名などを記載する。

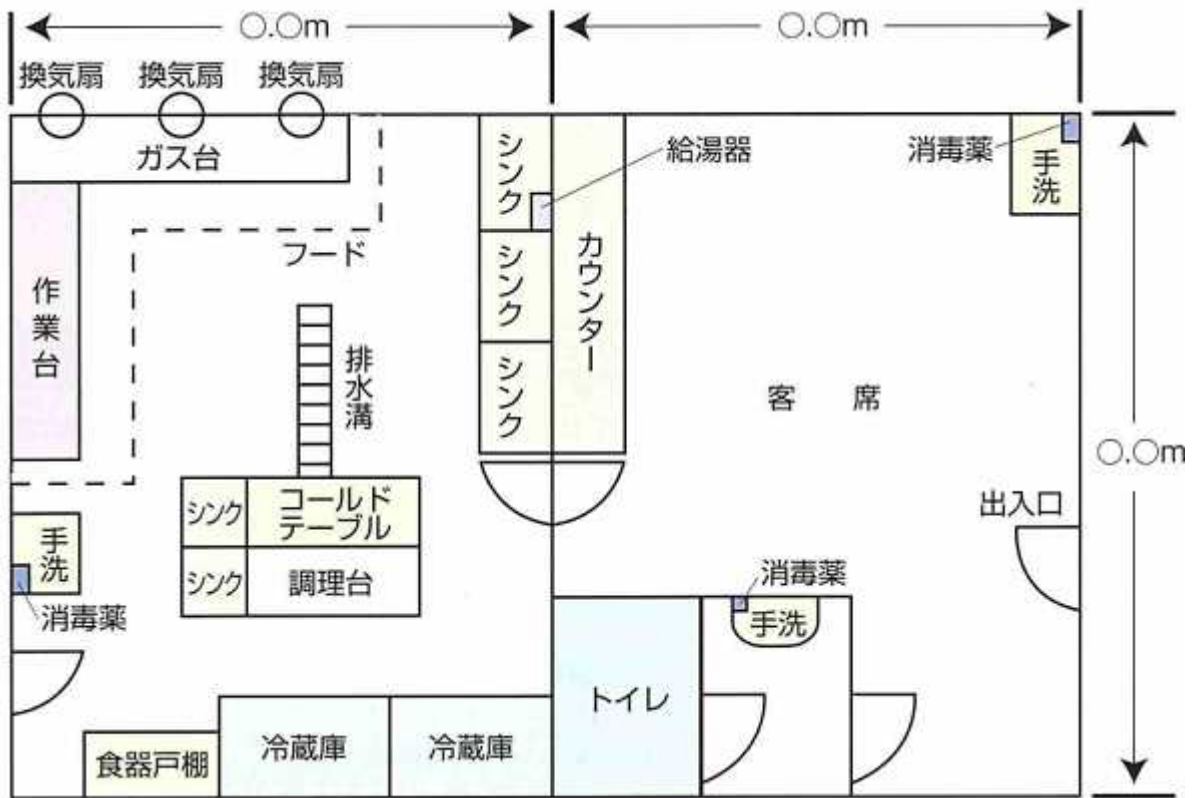
別表1 主として取り扱う食品

分類	主として取り扱う食品等
自動販売機	飲料自動販売機
	食品自動販売機
農産食品	米穀
	麦類
	雑穀
	豆類(種子用及び未成熟のものを除く。)
	粉類(雑粉、豆粉、いも粉等を含む。)
	でん粉
	野菜
	果実
	その他の農産食品
畜産食品	生鮮肉類 (冷蔵又は冷凍鮮肉を含むが冷凍食品は除く。)
	乳
	食用鳥卵
	はちみつ
	その他の畜産食品(加工製品を除く。)
水産食品	魚類
	貝類
	水産動物類(魚類、貝類及び海産ほ乳類を除く。)
	海産ほ乳動物類
	海藻類
農産加工食品	野菜加工品
	果実加工品
	茶、コーヒー及びココアの調製品
	香辛料
	めん・パン類
	穀類加工品
	菓子類
	豆類の調製品
	その他の農産加工食品
畜産加工食品	肉製品
	酪農製品
	加工卵製品
	その他の畜産加工食品
その他の食料品	調味料及びスープ
	食用油脂
	調理食品
	他に分類されない食料品
飲料、水	アルコールを含まない飲料
	アルコールを含む飲料(医薬用を除く。)
	水
添加物	添加物
器具	合成樹脂製の器具
容器包装	合成樹脂製の容器包装

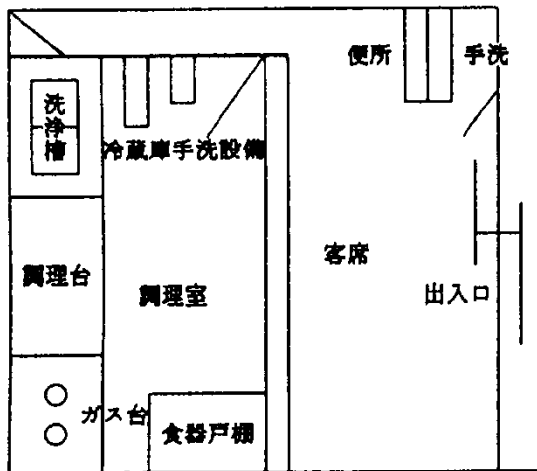
別表2 営業の形態(届出営業)

営業の形態		
1	魚介類販売業(包装のみ)	
2	食肉販売業(包装のみ)	
3	乳類販売業	
4	冰雪販売業	
5	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	
6	弁当販売業	
7	野菜果物販売業	
8	米穀類販売業	
9	通信販売・訪問販売による販売業	
10	コンビニエンスストア	
11	百貨店、総合スーパー	
12	自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。)	
13	その他の食料・飲料販売業	菓子(パンを含む)販売業
		添加物販売業
		その他(食品販売業)
14	添加物製造業(食品衛生法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)	
15	いわゆる健康食品の製造・加工業	
16	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)	
17	農産保存食料品製造・加工業	
18	調味料等製造業	
19	糖類製造・加工業	
20	精穀・製粉業	
21	製茶業	
22	海藻製造・加工業	
23	卵選別包装業	
24	その他の食料品製造・加工業	こんにゃく・ところてん製造業
		製菓材料等製造業
		粉末食品製造業
		こうじ製造業及びこうじ加工業
		もち製造業
		食品小分け包装業
		干しいも加工業
		野菜加工業
その他(食品製造業)		
25	行商	
26	集団給食施設	学校
		病院・診療所
		事業所
		その他(老保、老福、児童、社福、寄宿)
	その他	
27	器具・容器包装・おもちゃ製造業又は販売業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)	
28	非営業の露店、仮設店舗等	
29	その他	冰雪採取業
		食品等輸入車
		こども食堂
		倉庫業
		その他

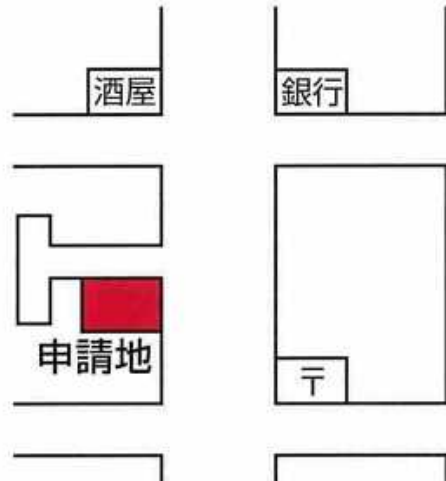
営業施設の配置図（平面図）



配置図記載例



付近の見取図(付近 100m以内※)



(裏面)

営業設備の概要

区分	項目	内 容
建物の構造	1 建築様式	鉄筋、 <u>鉄筋コンクリート</u> 、木造、石材、レンガ、その他 ()
	2 面積	*作業場 m ² (調理室: 19.8 m ² , 客席: 16.5 m ²) ※飲食店営業の場合は記載不要
	3 床	<u>コンクリート</u> 、 <u>タイル</u> 、 <u>石材</u> 、 <u>厚板</u> 、その他 ()
	4 内 壁	<u>コンクリート</u> 、 <u>タイル</u> 、 <u>レンガ</u> 、 <u>石材</u> 、 <u>ステンレス等</u> 、 <u>厚板</u> 、その他 () 床から1m (コ) 床から1mは耐水性の材質でないといけない
	5 天 井	<u>コンクリート</u> 、 <u>タイル</u> 、 <u>石膏ボード</u> 、 <u>ステンレス等</u> 、 <u>厚板</u> 、 <u>耐火ボード</u> 、その他 ()
	6 窓	<u>金網張</u> 、 <u>合成樹脂製網張</u> 、その他 ()
	7 出 入 口	<u>引き戸</u> 、 <u>扉</u> 、 <u>自動ドア</u> 、 <u>自由開閉扉</u> 、 <u>金網張</u> 、 <u>合成樹脂製網張</u> 、その他 ()
	8 排 水 口	<u>鉄格子</u> 、 <u>金網</u> 、 <u>トラップ</u> 、その他 ()
	9 採 光	<u>自然光</u> 、 <u>照明</u> (<u>有</u>)、 <u>無</u>)
	10 換 気	<u>自然換気</u> 、 <u>換気扇</u> (吸気・排気)、 <u>電気ファン</u> 、その他 ()
	11 移動営業	車名 自動車登録番号 (プレート番号)
	12 自動販売機	型式番号 複数ある場合は別紙2に表示
取扱設備	13 手洗設備	従業員専用 (1 か所)、客室、その他 ()、消毒設備 (1 か所)
	14 洗浄設備	<u>コンクリート</u> 、 <u>タイル</u> 、 <u>石</u> 、その他 ()、 <u>(2) 槽</u>
	15 消毒設備	<u>熱湯</u> 、 <u>蒸気</u> 、 <u>薬品</u> 、その他 ()
	16 保管設備	<u>コンクリート</u> 、 <u>タイル</u> 、 <u>石膏ボード</u> 、 <u>熱風乾燥保管庫</u> 、 <u>戸棚</u> 、 <u>格納庫</u> 、その他 ()
	17 冷蔵設備	<u>冷蔵庫</u> (<u>コンクリート</u> 、 <u>タイル</u> 、 <u>ステンレス等</u> 、その他 ())、 <u>冷凍庫</u> (<u>コンクリート</u> 、 <u>タイル</u> 、 <u>ステンレス等</u> 、その他 ())
	18 機械器具 (主要設備)	別紙2に表示
給水汚物処理	19 給 水	<u>水道</u> 、 <u>井戸</u> 、その他 ()
	20 便 所	<u>水洗</u> 、 <u>くみ取り</u>
	21 便所手洗	<u>専用手洗設備</u> 、 <u>消毒設備</u>
	22 廃棄物容器	<u>ふた付ポリ容器</u> 、その他 ()
	23 汚水処理	<u>グリストラップ</u> (1室、2室以上)、 <u>下水道</u> 、 <u>浄化槽</u> 、 <u>側溝</u> 、その他 ()
その他	24 従 事 者	(5)人
	25 そ の 他	