

記入例
(自動車営業)

整理番号：
※申請者、届出者による記載は不要です。

京都市保健所長 様

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ます。

※別紙「食品衛生法に基づく
営業許可申請、営業届出等の
個人情報の取扱いについて」
をご確認ください。

※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。

氏名 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：123-4567	電話番号：075-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：075-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：kyoto〇〇〇@〇〇〇.jp		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 京都市〇〇区〇〇通〇〇上る〇〇町〇〇番地〇〇		
営業施設情報	(ふりがな) きょうと たろう	(生年月日)	
	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 京都 太郎		※法人の場合は不要 昭和〇〇年〇月〇日生
	郵便番号：345-6789	電話番号：090-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：なし
電子メールアドレス：oike〇〇〇@〇〇〇.jp		※自動車の保管場所を記載してください。保管場所が京都市外の場合は、営業を行おうとする区域や場所を記載してください。また、記載した所在地の末尾に、その所在地で行う業務の種類を記載してください。	
施設の所在地 京都市〇〇区〇〇町〇番地〇 (食品営業車の保管場所) / 京都市〇〇区〇〇町△△公園 (主たる営業地) 等			
(ふりがな) くれーぶや きょうとたろう			
施設の名称、屋号又は商号 クレープ屋 京都太郎			
(ふりがな) きょうと たろう	資格の種類	食監・食管・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥	その他
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。 京都 太郎	受講した講習会 ※食品衛生責任者養成講習会等を受講した場合	講習会名称 〇〇市食品衛生協会 食品衛生責任者養成講習会	受講日 令和〇年〇月〇日
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	クレープ、コーヒー ※取扱う食品を全て記載してください。
自動販売機、全自動 ※食品衛生責任者になる方の資格の種類に○をつけてください。 ・食監：食品衛生監視員 ・食管：食品衛生管理者 ・調：調理師 ・製：製菓衛生師 ・栄：栄養士 ・管栄：管理栄養士 ・船舶：船舶料理士 ・と畜：衛生管理責任者又は作業衛生責任者（と畜場法） ・食鳥：食鳥処理衛生管理者 ・その他：養成講習会等			
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		※「引き続き営業許可を受けようとする場合」とは、旧法による営業を行っていた施設が新法に基づく営業許可申請を行う場合も該当します。 なお、HACCPについては、令和3年6月1日以降、原則すべての事業者が取り組む必要があります。	
<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/>			
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2		
担当者	(ふりがな) おいけ はなこ		電話番号
	担当者氏名 御池 花子		090-〇〇〇〇-〇〇〇〇

【裏面（色付け箇所）：許可のみ】

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に(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"/> 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 checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）	京都 ○○○ あ 1234			
② <input type="checkbox"/> 小規模貯水槽による水 ③ <input type="checkbox"/> ①、②以外の飲用に適する水	※ナンバープレートの番号を記入してください。			
使用水の種類で②小規模貯水槽による水を選択した場合、水の色、濁り、におい、味に異常がないことの確認		<input type="checkbox"/>		
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"/>	飲食店のうち従業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 type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	(ふりがな)			
	ふぐ処理師氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等		
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の敷地の周囲おおむね200メートルの区域内の見取図（新規の申請の場合）	<input type="checkbox"/> (③の飲用に適する水使用の場合) 水質検査の結果		
	<input type="checkbox"/> 法人の登記事項証明書の写し（法人の場合。提出済みの書類から変更がない場合は不要）	<input type="checkbox"/> (ふぐ処理を行う場合) ふぐ処理師の免許証の写し		
	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<input checked="" type="checkbox"/> (自動車営業の場合) 取扱品目・調理工程、自動車車検証の写し	(必要に応じ) 仕込施設の許可証の写し	
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	年 月 日	飲食店営業	自動車営業、給水タンク80L
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日	備考欄には、営業車の車台番号及び営業を行おうとする区域を記載してください。 (例：京都市内一円、○○区及び△△区一円等) また、営業を行おうとする場所があらかじめ特定できる場合は、その所在地及び名称を具体的に記載してください。（「施設の所在地」欄で、主たる営業地又は初回の営業場所として既に記載している場合は不要です。）	
備考	食品営業車の車台番号:ABC-○○○-1234567		取受印（医療衛生センター用）	
	営業区域:京都市内一円 主たる営業地:京都市○○区○○町△△公園			
医療衛生センター記入欄	点検印	手数料額	手数料徴収印	