

【下線の事項は必須】

記入した日付

令和 〇〇年 〇〇月 〇〇日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

福岡市保健所長

営業許可申請書・**営業届**（臨時営業）

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

記入例

※ 食品衛生申請等システムの『個人情報の取扱い』について、同意します。 ☐

※ 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、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、非公開とする事項（以下）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：
	電子メールアドレス：		法人番号：※法人のみ
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 〇〇市〇〇区～ 個人営業者 → 自宅住所 法人営業者 → 会社住所		
	(ふりがな) ふくおか たろう (生年月日) ※個人のみ		
営業施設情報	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名 福岡 太郎 個人営業者 → 個人名 法人営業者 → 会社名 + 代表者名 〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日生		
	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 例「天神中央公園」or「福岡市中央区天神1-1」 ※ イベント会場 or イベント会場住所		
営業施設情報	(ふりがな) ふくおかや		
	施設の名称、屋号又は商号 例「福岡屋」 ※ イベント会場での出店する店舗名 「講習」：食品衛生責任者養成講習会の受講者 「調」：調理師、「製」：製菓衛生師、「栄」：栄養士 等		
	(ふりがな) ふくおか たろう	資格の種類	講習・調・製・栄・食管・食監・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。 福岡 太郎	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 〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日
営業届出	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 例「焼き菓子」 ※ 販売する食品を記入		
	自動販売機の型番		
	自由記載 例1：「福市食協〇〇〇〇号」 例2：「福岡県〇〇〇〇号」		
	業態		
業種に応じた情報	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、HACCPの取組は必須とする。 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
	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 例「その他の食料・飲料販売業」 ※ 該当する営業届出業種を記入		例「焼き菓子」 ※ 販売する食品を記入
	2 		
	3		
担当者	(ふりがな) ふくおか たろう		電話番号
	担当者氏名 福岡 太郎		連絡が取れる連絡先 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇

【裏面（青塗り箇所）：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 ☒
	(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。					☐
	(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	☐ 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			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	
業種に応じた情報	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					
	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 ☐					
添付書類	(ふりがな)					
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業					
	☐ 施設の構造及び設備を示す図面（事業承継の場合は省略可） ☐ ☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 ☐ ☐ ☐ ☐					
	事業を譲り受けたことを証する旨					
営業許可業種	許可番号 許可年月日/許可期限		営業の種類		備考	
	1	福中保衛第 号 年 月 日 / 年 月 日			旧許可番号： 取扱食品： 許可条件：	
	2	福中保衛第 号 年 月 日 / 年 月 日			旧許可番号： 取扱食品： 許可条件：	
	3	福中保衛第 号 年 月 日 / 年 月 日			旧許可番号： 取扱食品： 許可条件：	
	4	福中保衛第 号 年 月 日 / 年 月 日			旧許可番号： 取扱食品： 許可条件：	
備考	施設の所在地： 例「天神中央公園」 イベント名： 例「○○○○祭り」					起案 令和 年 月 日
	コード番号	手数料 領収番号	取扱者	コード番号	手数料 領収番号	取扱者
	営業期間： ○/○ ~ ○/○					決裁 令和 年 月 日 施行 令和 年 月 日
						決裁 課長 係長 係員 係長 係員

記入しない