

令和〇年 〇月 〇日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

〇〇保健所長 殿

臨時営業許可申請書

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。

※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： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス： shokuhin@△△△.jp	法人番号：	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 岐阜県各務原市〇〇町〇丁目〇番〇号		
営業施設情報	(ふりがな) しょくひん たろう	(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 食品 太郎	昭和〇年 〇月 〇日生	
	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：	出店場所の住所を記載して下さい。		
施設の所在地	岐阜県各務原市〇〇 〇〇番地		
(ふりがな) ぎふたろうのみせ	該当する資格に〇を付けてください。（食管：食品衛生管理者、食監：食品衛生監視員、調：調理師、製：製菓衛生師、栄：栄養士、船舶：船舶料理士、と畜：と畜場法第7条に規定する衛生管理責任者、食鳥：いわゆる食鳥処理法第12条に規定する食鳥処理衛生管理者）		
施設の名称、屋号又は商号	岐阜太郎の店		
(ふりがな) しょくひん はなこ	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。 食品 花子	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)	
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	講習会名称 〇〇協会 〇年 〇月 〇日 養成講習会	
自動販売機の型番	業態	焼きそば	
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 <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	<input type="checkbox"/>	
	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) しょくひん じろう 担当者氏名 食品 次郎	電話番号 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		次の(1)～(3)の該当の有無を確認してください。		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3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"/>
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
業種に応じた情報	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）		該当するものにチェックを入れてください。		
	② <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/>		生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>			
添付書類	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		
営業許可業種	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面		図面は必須です。 <input type="checkbox"/> 枠にチェックを入れてください。		
	<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"/>				
備考	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（臨時営業）		記載してください。
	2	年 月	<ul style="list-style-type: none"> 同意いただく場合は、<input type="checkbox"/>枠にチェックを入れてください。 営業期間：営業する期間を記載してください。 前処理施設がある場合は、前処理施設の住所を記入してください。 		
	3	年 月			
	4	年 月			
<input checked="" type="checkbox"/> 営業許可申請書・営業届の情報を食品衛生申請等システムに登録すること及び食品衛生申請等システム利用規約に同意します。					
営業期間：令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日 前処理施設：〒〇〇〇 岐阜県各務原市〇〇 〇〇番地					