(注)消せるボールペン、鉛筆など訂正が容易にできる筆記用具は 使用しないでください。

		保健所記載欄			
□ 既存IDあり					
□ ID#ed	ID				
□ ID作成	PW				

(宛先) 富山市保健所長

年 月 日

## 営業許可申請書(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。

※ 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			等の			ータに不都				欄にチェックし	してくた	ぎさい。	(	チェ	ツク	懶 L	<b>」</b> )	
	郵	便番号:					電	話:					FAX:							
	メ	メールアドレス:																		
申	申請者住所												法人番	<b>译号:</b>						
請	()	法人所在地	<u>t</u> )																	
者	(v.	(ふりがな)								(生年月日)法人の場合は						į				
	申請者の氏名																			
	(法人名及び代表者名)													í	Ę	月		日生		
	郵便番号:						電	話:	FAX:											
	メールアドレス:												1							
	施設の所在地																			
	(,	ふりがな	)																	
	(屋	屋号又は商-	号)																	
営	(,	ふりがな	)		i i i						資	格の種類	食管・1	食監・調	・製・	栄・管	栄・船舶	拍・と	畜・食鳥	
業	食品衛生責任者の氏名									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)									
た 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								;  講習会名称 年 月						日						
設	A SAC / S ENGL S II. 1																			
	王.	として取	くり扱う	(食品	i ! !															
	1	使用水の □水道水			水道/専用水道/簡易専用水道						□自動車による営業 車両番号:									
		種類			水道水以外の飲用に適する水				□自動販売機による営業 機種:											
	引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型の製造業の場合は新規の場合を含む。 HACCPの取り組み														t.					
	П	ACCF	つり取り	祖み	□H	ΙΑC	ССР	に基づく	衛生管	理		]HACCP0	の考え	方を取	:取り入れた衛生管理					
	指	定成分等	含有食品	lを取り扱 <sup>・</sup>	う施設	と(食	品衛生	法第8条第	第1項團	関係)										
	輸	出食品取	及施設	(この申請等	等の情	静報は	、国の	事務に必要	要な限度	度において	て、草	輸出時の要件確	認等の	ために	使用し	ます。	)			
	申請する営業許可の業種						継続する許可の番号 飲食店営業					D業態	(和食	店、炸	尭肉店	、居	酒屋等	等)		
許可	1				: : 亲	新規:	継続													
可の業種						,,,,,,	1111111													
種	2				· : 亲	新規	継続													
-	_		<b>⊕#</b> \#	T	<u>;</u> 	-b 1550	<del>, :</del>													
添付書類	□ 施設の構造及び設備を示す図面 □																			
		□ 水質検査の結果(飲用に適する水使用の場合) □ □																		
^,	L	> 13 18.2.		1									46-3B. a	- TV <del>- T</del>	<b>□</b> / <b>□</b>	L === ===	TIT! /- /- )		(Fr)	
担	(ふりがな) 電話番号							号 		施設の					〔調盟 ¦	爸 <i>)</i> 				
担当者	営業施設の 担当者の氏名											月	日			!	連 絡 待 ち			
	11년	コセッレ	<b>V</b> 1							:			AM·	PM		時	分		IN D	

申請	法第55条第2項関係	該当には									
申請者情報	(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。										
(欠格事	て (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。										
事項)											
営業施設情報	令第13条に規定する食 □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 □から⑪の製造には食品 □③調製粉乳 □⑥魚肉ソーセージ □⑨マーガリン □⑩添加物 (法第13条第1項の規衛生管理者の設置が必要 □④食肉製品 □⑦放射線照射食品 □⑩ショートニング より規格が定められたも	定に									
私(管	(ふりがな) 資格の種類										
理者)	食品衛生管理者の氏名 第習会名称 年 月 受講した講習会 :	月 日									
	「食品衛生管理者選任(変更)届」も別途必要										
種	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										
に応	ふぐの処理を行う施設										
じた情報	(ふりがな) ふぐ処理者の氏名 認定番号等										
備考											