|  |  |
| --- | --- |
| 申請時不足資料 | 登記簿、責任者資格、水質検査記録 |
| 営業開始時期 | 月　　　日 |

|  |
| --- |
| 令和　　　　年　　　月　　　日 |
| 扱者手数料　　　　　　　　　　　　　円領収済 |
| 領収書№　　　　　 |

様式第４号（第９条関係）

営業許可申請書

年　　月　　日

　（宛先）静岡市保健所長　様

　食品衛生法（以下「法」という。）第55条第１項の規定により次のとおり申請します。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 申請者 | （ふりがな） |  |
| 氏名※法人にあっては、その名称及び代表者 | 年　月　日生　 |
| 郵便番号 |  | 電話番号 |  | ＦＡＸ番号 |  |
| 住所　※法人にあっては、その主たる事務所の所在地 |  |
| 電子メールアドレス |  | 法人番号 |  |
| 営業施設 | 郵便番号 |  | 電話番号 |  | ＦＡＸ番号 |  |
| 所在地※自動車において調理をする営業にあっては、当該自動車の自動車登録番号 | 　市内一円 |
| 電子メールアドレス |  |
| （ふりがな） |  |
| 名称、屋号又は商号 |  |
| 自動販売機の型番 |  |
| 営業の情報 | 営業の種類 | 営業の形態 |
| 　飲食店営業 | 露店 |
| 主として取り扱う食品又は添加物 | 　 |
| 業種に応じた情報 | 指定成分等含有食品を取り扱う施設 | □ |
| 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 | □ |
| （ふりがな） |  | 認定番号等 |  |
| ふぐ処理者氏名　※ふぐ処理する営業の場合 |  |
| 食品衛生管理者又は食品衛生責任者 | （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」が別途必要 |  | 資格取得年月日 | 　　　　年　　　月　　　日 |
| 受講した講習会 | 講習会名称 |  |
| 　　　　年　　　月　　　日 |
| 食品衛生施行令第13条に規定する食品又は添加物の別 | 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　③調製粉乳　④食肉製品　⑤魚肉ハム　⑥魚肉ソーセージ　⑦放射線照射食品　⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）　⑨マーガリン　⑩ショートニング　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） |
| （ふりがな） |  | 資格の種類 |  |
| 食品衛生責任者の氏名　 |  | 資格取得年月日 | 　　　　年　　　月　　　日 |
| 受講した講習会 | 講習会名称 |  |
| 　　　　年　　　月　　　日 |
| 施設の構造等 | 施設の構造及び設備 | 添付のとおり |
| 使用水の種類 | 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 |
| 添付書類 | □　施設の構造及び設備を示す図面□　水質検査の結果を証する書類（飲用に適する水を使用する場合） |

窓口受付：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 衛生管理 | 衛生管理計画書 | □ |
| ※複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合□　ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理　　□　ＨＡＣＣＰの考えを取り入れた衛生管理 |
| 輸出食品取扱施設 | □ |
| 法第55条第２項各号＊のいずれかに該当することの有無　 | 有　　　　無 |
| 法第55条第２項各号のいずれかに該当する場合の内容 |  |
| 備考 |  |
| 担当者 | （ふりがな） |  | 電話番号 | 携帯電話等 |
| 担当者氏名 |  |

|  |
| --- |
| 食品衛生申請等システムにおけるオープンデータへの取扱い・申請者氏名　　　　　　　　　　□　公開　　□　非公開・申請者住所　　　　　　　　　　□　公開　　□　非公開・営業施設名称、屋号又は商号　　□　公開　　□　非公開・営業施設所在地　　　　　　　　□　公開　　□　非公開・営業施設連絡先　　　　　　　　□　公開　　□　非公開 |

|  |
| --- |
| ＊法第55条第２項(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) 法人であって、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。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 食品衛生監視員　氏名 |  |
| 調査年月日 | １ | 年　　　　月　　　　日　 | 施設基準の適否（○又は×） | １ |  |
| ２ | 年　　　　月　　　　日　 | ２ |  |
| ３ | 年　　　　月　　　　日　 | ３ |  |
| 不適事項 |  |
| 査定項目 | 内　容 | 判　定（○又は×） |
| 建物 | 鉄骨または鉄筋コンクリート |  |
| 天井・内壁 | コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材 |  |
| 天井の構造 | パイプ等はすべて天井裏に収納され、天井面が平滑 |  |
| 床・腰張り | コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス製耐蝕性金属材 |  |
| 内壁・床の構造 | 内壁と床の接合部がＲ構造　腰壁がある場合には、接合部が45度以下の取付構造 |  |
| 空調設備 | 機械による室温管理 |  |
| 洗浄設備 | コンクリート、タイル、陶製、ステンレス耐蝕性金属材で、かつ、給湯供給されるもの |  |
| 保管設備 | コンクリート、石材、ブロック、煉瓦、ステンレス等耐蝕性金属材 |  |
| 冷蔵・冷凍設備 | コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材、合成樹脂材で機械式 |  |
| 製造・加工・調理販売設備 | コンクリート、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材 |  |
| 給水 | 水道法による水道水 |  |
| 便所 | 水洗式で、かつ、従業員専用の便所を備えたもの |  |
| 査定結果 | 該当項目数 | 項目 |
| 許可の有効期間 | ５　年 |

|  |  |
| --- | --- |
| 許可番号 | 静保食第　　　　　　　　　　　　　号 |
| 許可年月日 | 令和　　　　年　　　　月　　　　日 |
| 特殊期限 | ０　通常の許可期限である。１　特殊な許可期限である。 |
| 許可期限 | 令和　　　　年　　　　月　　　　日 |
| 許可条件 | 露店形態の飲食店営業に限る。生食用食品は提供してはならない。 |