

(宛先) 東京都板橋区保健所長

新規を囲う

第55条第1項：営業許可申請の場合  
第57条第1項：営業届出の場合

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

板橋区では、ホームページに月に1度営業許可リストを掲載しております。掲載したくない場合は☑してください。

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。申請者又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：	
	電子メールアドレス：		法人番号： 0000123456789	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 東京都板橋区板橋●丁目●番●号			個人名義：記入不要 法人名義：法人番号を記入
営業施設情報	(ふりがな) いたばし ほーるでいんぐす	いたばし 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 板橋ホールディングス (代) 板橋 太郎			〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日生
	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	FAX番号：	
営業施設情報	電子メールアドレス：			
	施設の所在地 板橋区 板橋●丁目●番●号			講習会受講者以外は該当する項目を囲う 調：調理師 製：製菓衛生士 栄：栄養士 管栄：管理栄養士
	(ふりがな) いざかやいたばし	講習会受講者は項目を囲い 下に受講場所、受講年月日を記入。 自由記載の欄に、受講番号を記入。		
	施設の名称、屋号又は商号 居酒屋いたばし			資格の種類 食監・食管・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥 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 東京都 令和〇年〇月〇日
	(ふりがな) いたばし じろう	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。 板橋 次郎		
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品			自由記載 365772
自動販売機、全自動 複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は、HACCPに基づく衛生管理にチェック			業態 居酒屋 飲食店営業の場合は業態を記入 例) 居酒屋、焼肉屋、カフェ、バー、カラオケ店	
HACCPの取組 ※引き続き営業許可を受けようとする場合に限り。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 checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理				
業種情報に 応じた	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			
	1		※赤の太枠以外の項目は該当する場合のみ記入	
	2			
3				
担当者	(ふりがな) いたばし さぶろう	電話番号		
	担当者氏名 板橋 三郎	担当者の氏名を記入 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇 担当者の連絡先を記入		

【許可のみ】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係		該当しない場合はチェック不要		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(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	講習会名称	年	月	日
	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			
	使用水の種類	自動車登録番号 ※自動車において調理		※赤の太枠以外の項目は該当する場合のみ記入		
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）		② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
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"/>	飲食店のうち従事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)		認定番号等			
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		添付書類にチェック				
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<input type="checkbox"/>				
	<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"/>	<input type="checkbox"/>				
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
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	号 年 月 日	飲食店営業			
	2	号 年 月 日	申請業種を記入			
	3	号 年 月 日				
	4	号 年 月 日				
備考						