

(宛先) 新潟市保健所長

申請の区分(新規
か継続か)に丸をつ
けてください。

*

〇年 〇月 〇日

営業許可申請書・営業届(新規、継続)

不都合がある場合は
☑をご記入ください。

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: | **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: 〇〇〇〇〇〇〇〇 | |
| | 申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 * 新潟市〇〇区××× △丁目△番△号 | | |
| | (ふりがな) * かぶしきかいしゃにいがたにほん にいがた はなこ (生年月日) | | |
| 営業施設情報 | 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 * 株式会社ニイガタ日本 代表取締役 新潟 花子 * 〇〇年 〇〇月 〇〇日生 | | |
| | 郵便番号: | **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: | 施設の種類 * □食管 □食監 □調 □製 □栄 □船舶 □と畜 □食鳥 □その他 | |
| | 施設の所在地 * 新潟市〇〇区××× △丁目△番△号 (ふりがな) * レストラン△△△ にいがたてん 施設の名称、屋号又は商号 レストラン△△△ 新潟店 * (ふりがな) * にいがた たろう | 資格の種類 * □食管 □食監 □調 □製 □栄 □船舶 □と畜 □食鳥 □その他 | 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 新潟県食品衛生責任者養成講習会 〇年〇月〇日 |
| 業種に応じた情報 | 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。 * 新潟 太郎 | | |
| | 主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 * 調理品 飲食店営業の場合は「調理品」とご記入ください。 その他の業種では食品分類をご記入ください。 | | |
| | 自動販売機の型番 業態 * 洋食店 飲食店営業の場合のみご記入ください。 (例: 居酒屋、コンビニ、旅館等) | | |
| | 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。 □ HACCPに基づく衛生管理 □ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 | | |
| 営業届出 | 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。 | | |
| | 営業の形態 備考 | | |
| | 1 * 乳類販売業 営業届出に該当する営業を行う場合はご記入ください。 | | |
| 担当者 | 2 | | |
| | 3 窓口に来た方の氏名及び連絡先をご記入ください。 | | |
| (ふりがな) * にいがた はなこ 電話番号 | | | |
| 担当者氏名 新潟 花子 * 〇〇〇 - 〇〇〇〇 - 〇〇〇〇 | | | |

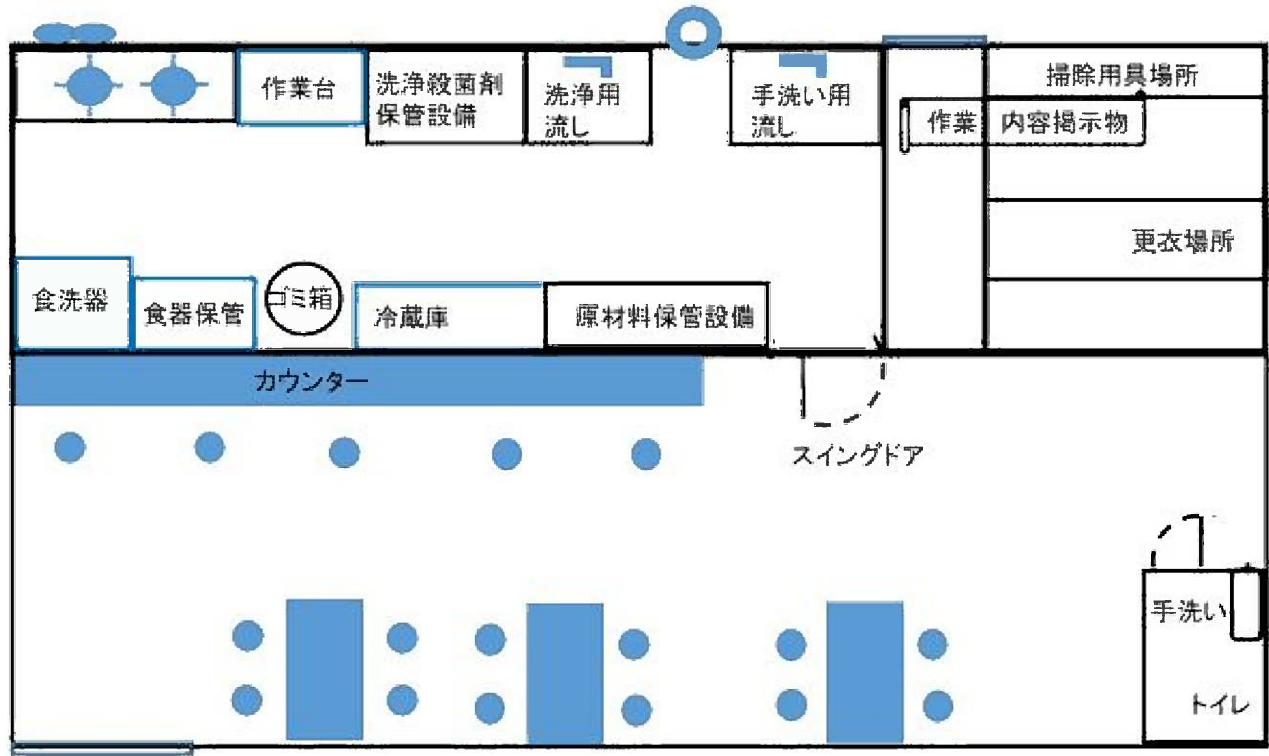
【裏面：許可のみ】

| | | | | |
|-----------|---|-----------|--|---|
| 申請者・届出者情報 | 法第55条第2項関係 | | | 該当には <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に(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 <div> <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"/>⑪添加物（法第13条第1項の規定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 </div> | | | 該当しない場合は何も記入しないでください。 |
| | (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 |
| | 使用水の種類 <div> <input checked="" type="checkbox"/>①水道水 <input type="checkbox"/>②専用水道 <input type="checkbox"/>③簡易専用水道 </div> ② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水 | | 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 | 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"/> | |
| | ふぐの処理を行う施設 | | ＊＊ <input type="checkbox"/> | |
| | (ふりがな) | | | |
| | ふぐ処理責任者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 | | 認定番号等 | 生食用食肉を取り扱う場合やふぐの処理を行う場合は☑を記入してください。 |
| 添付書類 | <input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可） <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 <div> 事業を譲り受けた場合、施設設備に変更がなければ図面の添付を省略できます。その場合、事業譲渡の契約の写し又は譲渡人の署名がある「営業を譲渡する」旨の書面等を添付してください。 </div> | | | |
| 事業譲渡 | 営業を譲り受けたことを証する旨 | | | |
| 営業許可業種 | 許可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 | |
| | 2 | 年 月 日 | <div> 営業の種類をご記入ください。分からない場合は未記入のまままで結構です。 </div> | |
| | 3 | 年 月 日 | | |
| | 4 | 年 月 日 | | |
| 処理欄 | ※この欄は記入しないでください。 | | | |
| | 検査日 | 食品衛生監視員 | 適要 | 手数料 |
| | 年 月 日 | 印 可・不可（ ） | | |
| | 年 月 日 | 印 可・不可（ ） | 窓口 郵送 | <input type="checkbox"/> 窓口受領 <input type="checkbox"/> 検査時受領 |
| 年 月 日 | | 交付 交付 | | |

営業施設の概要

| | | | | | |
|--------|-------------------|-----|--|-----|--|
| 施設番号 | | 業 種 | | 地区名 | |
| 施設名 | レストラン△△△ 新潟店 | | | | |
| 営業所所在地 | 新潟市〇〇区××× △丁目△番△号 | | | | |
| 営業者名 | 株式会社ニイガタ日本 | | | | |

営業施設・設備の平面図



営業所所在地の周辺見取り図



用 途 地 域※

| | |
|----------------|-----------|
| 1 市街化調整区域 | 8 準住居地域 |
| 2 第1種低層住居専用地域 | 9 近隣商業地域 |
| 3 第2種低層住居専用地域 | 10 商業地域 |
| 4 第1種中高層住居専用地域 | 11 準工業地域 |
| 5 第2種中高層住居専用地域 | 12 工業地域 |
| 6 第1種住居地域 | 13 工業専用地域 |
| 7 第2種住居地域 | 14 白地地域 |

構 造

主な食品取扱い施設

| | | | |
|---------------|---------|----|------------------|
| 1 階建て（営業階 1階） | 調理室 | 〇〇 | m ² |
| 1 鉄筋コンクリート | 客室 | △△ | m ² |
| 2 鉄骨簡易耐火構造 | 更衣（休憩）室 | | m ² |
| 3 木造モルタル | 放冷又は乾燥室 | | m ² |
| 4 鉄骨プレハブ | 配膳室 | | m ² |
| 5 本建築木造 | 販売室 | | m ² |
| 6 仮設木造 | 製造又は処理室 | | m ² |
| 7 その他 | 原材料保管室 | | m ² |
| 備考 | 製品保管室 | | m ² |
| | 包装室 | | m ² |
| | （延べ 〇〇 | | m ² ） |

※印は都市計画法による確認事項です。この事項について、担当課より連絡がある場合があります。