

【表面：許可・届出共通】

食品衛生責任者変更の記入例

*

〇年

〇月

〇日

※太線枠内については変更がある項目のみ記載して下さい。

※変更がある項目については、項目名を○で囲んでください。

（宛先）新潟市保健所長

営業許可申請書・営業届（変更）

不都合がある場合は
☑をご記入ください。

食品衛生法施行規則（第71条）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		
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：	FAX番号：
	電子メールアドレス：	該当するものに☑をご記入ください。 調：調理師 製：製菓衛生師 栄：栄養士 船舶：船舶料理士	
	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	
営業種に応じた情報	（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	
	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	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	
	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	
	自動販売機の型番	新しい食品衛生責任者の氏名（ふりがな）及び資格の種類をご記入ください。 都道府県知事等の講習会の場合は、講習会名称及び受講年月日をご記入ください。	
営業届出	HACCPの取組 ※引き続き営業許可を受けようとする場合、複合型そうざい製造業を含む。 □ HACCPに基づく衛生管理 □ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
	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。	□	
	営業形態	備考	
営業届出	1 * 乳類販売業		
	2	営業届出をしている場合は、営業の形態をご記入ください。	
	3		
担当者	（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	<div> <div> <div>令第13条に規定する食品又は添加物の別</div> <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 </div> </div> </div>							
	(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			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 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"/>		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					
添付書類	<input 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	許可番号及び許可年月日		営業の種類		備考			
	1	第〇〇〇〇号 〇年 〇月 〇日	* 飲食店営業					
	2	年 月 日			<div> <div>営業許可書に記載されている許可番号、許可年月日及び営業の種類をご記入ください。</div> <div>ご不明の場合は窓口でお尋ねください。</div> </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	決裁日	課長	補佐	係長	担当	処理日
	年 月 日	印	年 月 日					年 月 日