

令和〇 年 〇 月 〇 日

大 阪 市 長

営業許可申請書（新規）新規（継続）・更新）・営業届出書

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定により、次のとおり（申請・届出）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：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：osaka@△△△.jp		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 大阪府〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号〇〇ハイツ〇〇〇号室		
	(ふりがな) しょくひん たろう		(生年月日) ※申請者・届出者が個人の場合
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 食品 太郎		昭和〇 年 〇 月 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 (□ 非公開)	FAX番号：〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：osaka@△△△.jp		
	施設の所在地 大阪市〇〇区〇〇町〇丁目〇番〇号 〇〇ビル 5階		
資格	(ふりがな) まるまるしょくどう		食品衛生責任者養成講習会を受講した場合は、10を記入し、講習会名称及び受講年月日を記入してください。
	施設の名称、屋号又は商号 〇〇食堂		
	(ふりがな) しょくひん はなこ		資格の種類 10 (資格欄の該当番号を記載)
	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。 食品 花子		受講した講習会 講習会名称 〇〇協会 養成講習会 受講年月日 〇 年 〇 月 〇 日
	1 食品衛生監視員 2 食品衛生管理者 3 調理師 4 製菓衛生師 5 栄養士 6 管理栄養士 7 船舶料理士 8 と畜場法に規定する衛生管理責任者 9 と畜場法に規定する作業衛生責任者 10 食鳥処理衛生管理者 11 市長が実施し、又は適正と認める講習会を受講した者 12 資格なし		
	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
	自動販売機の型番		業態 イタリア料理店
	HACCPの取組 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		※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。
	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。		☐
営業届出	営 業 の 形 態		備考
	1		(自動車による営業の場合は自動車登録番号)
	2		(自動車による営業の場合は自動車登録番号)
	3		(自動車による営業の場合は自動車登録番号)
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう 担当者氏名 食品 次郎		電話番号 〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
	整理番号：		保健所受付印
	施設番号：		
(注意) 営業許可申請の場合 ●法人にあっては、登記事項証明書を提示すること ●食品衛生責任者の資格を証する書類を提示すること ●ふぐ処理を行う場合にあっては、ふぐ処理登録者証を提示すること			

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係			該当には ☒
	(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。		☐
営業施設情報	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 ☐ 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）	
			☐ ③調製粉乳 ☐ ⑥魚肉ソーセージ ☐ ⑨マーガリン ☐ 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）	
			☐ ④食肉製品 ☐ ⑦放射線照射食品 ☐ ⑩ショートニング	
	(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 受講年月日 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 （ ☐ 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				
業種に応じた情報	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) しょくひん たろう		登録番号	
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 食品 太郎		ふぐ処理登録者の登録番号 第000000号	
添付書類	☒ 施設の構造及び設備を示す図面 ☐			
	☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 ☐			
	☐ ☐			
	☐ ☐			
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	大保食第 号 年 月 日	飲食店営業	
	2	大保食第 号 年 月 日		
	3	大保食第 号 年 月 日		
	4	大保食第 号 年 月 日		
備考				

大 阪 市 長

①年

月

日

②

③ 営業許可申請書（新規・新規（継続）・更新）・営業届出書

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定により、次のとおり（申請・届出）④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：⑤	電話番号：⑥	FAX番号：⑦
	電子メールアドレス：⑧	法人番号：⑨	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地⑩		
	(ふりがな) 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⑪ (生年月日) ※申請者・届出者が個人の場合⑫ 年 月 日生		
営業施設情報	郵便番号：⑬	電話番号：⑭ (□ 非公開)	FAX番号：⑮
	電子メールアドレス：⑯		
	施設の所在地⑰		
	(ふりがな) 施設の名称、屋号又は商号⑱		
	(ふりがな) 資格の種類⑳ (資格欄の該当番号を記載)		
	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。⑲	受講した講習会	講習会名称⑳ 受講年月日 年 月 日
	資格 1 食品衛生監視員 2 食品衛生管理者 3 調理師 4 製菓衛生師 5 栄養士 6 管理栄養士 7 船舶料理士 8 と畜場法に規定する衛生管理責任者 9 と畜場法に規定する作業衛生責任者 10 食鳥処理衛生管理者 11 市長が実施し、又は適正と認める講習会を受講した者 12 資格なし		
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装⑳ 自由記載㉓		
	自動販売機の型番⑳	業態㉕	
	HACCPの取組 ㉖ ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ※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。		
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設㉗ □		
	輸出食品取扱施設 ㉘ □ ※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。		
営業届出	営 業 の 形 態		備考
	1 ⑲		(自動車による営業の場合は自動車登録番号) ⑳
	2		(自動車による営業の場合は自動車登録番号)
	3		(自動車による営業の場合は自動車登録番号)
担当者	(ふりがな) 担当者氏名 ㉑	電話番号 ㉒	保健所受付印
	整理番号： (※申請者（届出者）による記載は不要です。)		
施設番号：			
(注意) 営業許可申請の場合 ●法人にあっては、登記事項証明書を提示すること ●食品衛生責任者の資格を証する書類を提示すること ●ふぐ処理を行う場合にあっては、ふぐ処理登録者証を提示すること			

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係			該当には ☒
	(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。		33 ☐
	(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。		☐
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別		34 ☐ 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） ☐ ③調製粉乳 ☐ ⑥魚肉ソーセージ ☐ ⑨マーガリン ☐ 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） ☐ ④食肉製品 ☐ ⑦放射線照射食品 ☐ ⑩ショートニング	
	(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 35		受講した講習会	講習会名称 36 受講年月日 年 月 日
	使用水の種類 37 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		自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合	38
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 39 ☐		生食用食肉の加工又は調理を行う施設 40 ☐	
	ふぐの処理を行う施設		41 ☐	
	(ふりがな)		登録番号	
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 42		ふぐ処理登録者の登録番号	43	
添付書類	☐ 施設の構造及び設備を示す図面 44 ☐			
	☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 ☐			
	☐ ☐			
	☐ ☐			
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	大保食第 45 号 年 月 日	46	
	2	大保食第 号 年 月 日		
	3	大保食第 号 年 月 日		
	4	大保食第 号 年 月 日		
備考	47			

営業許可申請書・営業届出書の記入事項

(注意)

- ・記入にあたっては、消えるボールペンや鉛筆を使用しないでください。
- ・行政書士でない方が、業として他人の依頼を受け報酬を得て、官公署に提出する書類を作成することは、法律に別段の定めがある場合を除き、行政書士法違反になりますので、ご注意ください。

★記入方法や該当の有無等がわからない場合は、申請時に窓口で説明のうえ記入いただけますので、空欄のままで結構です。

【表面：許可・届出共通】

(枠外)

- ① 申請日又は届出日を記入してください。
- ② 営業許可申請の場合は、新規、新規(継続)又は更新に○をつけてください。
- ③ 営業許可申請の場合は、第 55 条第 1 項、申請に○をつけてください。営業届出の場合は、第 57 条第 1 項、届出に○をつけてください。
- ④ 営業許可申請書・営業届出書の情報は、「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則大阪市ホームページで公開している営業許可施設一覧及び食品衛生申請等システムでのオープンデータとして公開します。申請者の氏名等の公開に不都合がある場合は、チェック(☑)してください。

(申請者・届出者情報)

- ⑤ 申請者等の郵便番号を記入してください。
- ⑥ 申請者等の電話番号を記入してください。
- ⑦ 申請者等の FAX 番号を記入してください。
- ⑧ 申請者等の電子メールアドレスを記入してください。
- ⑨ 申請者等が法人の場合は、法人番号を記入してください。
- ⑩ 申請者等が個人の場合は住所を記入してください。申請者等が法人の場合は、所在地を登記事項証明書のとおりに入力してください。
- ⑪ 申請者等の氏名を記入してください。法人の場合は、法人名、代表者の職名及び代表者の氏名を記入してください。ふりがなも記入してください。
- ⑫ 申請者等が個人の場合は、生年月日を記入してください。※法人の場合は不要です。

(営業施設情報)

- ⑬ 営業施設の郵便番号を記入してください。
- ⑭ 営業施設の電話番号を記入してください。公開しない又は公開する予定のない電話番号

の場合は、チェック(☑)してください。

- ⑮ 営業施設の FAX 番号を記入してください。
- ⑯ 営業施設の電子メールアドレスを記入してください。
- ⑰ 営業施設の所在地を記入してください。建物名と階数まで記入してください。(部屋番号は確認できる場合のみ記入可。)
- ⑱ 営業施設の名称、屋号又は商号を記入してください。ふりがなも記入してください。
- ⑲ 営業施設の食品衛生責任者の氏名を記入してください。ふりがなも記入してください。
講習会受講前の場合は、受講予定者の氏名を記入してください。
- ⑳ 食品衛生責任者の資格の種類について、資格欄の該当番号を記入してください。
- ㉑ 食品衛生責任者の資格が 10(市長が実施し、又は適正と認める講習会を受講した者)の場合は、講習会の名称及び受講年月日を記入してください。
- ㉒ 営業施設で主に取り扱う食品、添加物等について、日本標準商品分類を参照して記入してください。(最大5点程度)(★)
(参考)日本標準商品分類 <https://www.e-stat.go.jp/classifications/terms/30>
- ㉓ ㉒の食品、添加物等について補足があれば記入してください。(★)
- ㉔ 「調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業」の場合は、手続の取扱い(営業許可申請又は営業届出)を判断するために、自動販売機の型番を記入してください。
- ㉕ 飲食店営業の場合は、バー、レストラン、焼肉屋、居酒屋、カフェ等の業態を記入してください。
- ㉖ 引き続き営業許可を受けようとする場合は、営業施設の HACCP の取組について、いずれかにチェック(☑)してください。(★)

(業種に応じた情報)

- ㉗ 営業施設が指定成分等含有食品を取り扱う場合は、チェック(☑)してください。(★)
- ㉘ 営業施設が輸出食品を取り扱う場合は、チェック(☑)してください。(★)
(営業届出)
- ㉙ 営業届出の場合は、営業の形態を記入してください。
- ㉚ 営業届出であり、自動車による営業をする場合は、自動車登録番号を記入してください。
(担当者)
- ㉛ 営業施設の担当者の氏名を記入してください。ふりがなも記入してください。
- ㉜ 営業施設の担当者の電話番号を記入してください。

【裏面:許可のみ】

- ㉝ 該当している場合は、項目にチェック(☑)してください。(★)
- ㉞ 該当する食品又は添加物を製造する場合は、当てはまるものにチェック(☑)してください。
(★)

- ③⑤ ③④の食品又は添加物を製造する場合は、食品衛生管理者の氏名を記入してください。ふりがなも記入してください。(★)

※別途「食品衛生管理者選任(変更)届」も必要です。

- ③⑥ ③④の食品又は添加物を製造する場合は、食品衛生管理者の資格の種類等を記入してください。(★)

- ③⑦ 営業施設で食品、添加物等に使用する水の種類にチェック(☑)してください。

※水道水以外の飲用に適する水の場合は、検査結果を提出してください。

- ③⑧ 自動車において調理をする営業の場合は、自動車登録番号を記入してください。

- ③⑨ 営業施設が飲食店営業の場合であって、簡易飲食店施設の場合は、チェック(☑)してください。

※簡易飲食店施設の対象となる具体例

(1) 既製品(そのまま喫食可能な食品)を開封、加温、盛り付け等して提供する営業
(食品例: そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等)

(2) 半製品を簡易な最終調理(揚げる、焼く等)を行い提供する営業
(食品例: 唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等)

(3) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業

(4) 既製品(清涼飲料水、アルコール飲料等)及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒ一等の飲料を提供する営業

- ④⑩ 営業施設が生食用食肉の加工又は調理を行う施設の場合は、チェック(☑)してください。(★)

※別途「生食用食肉取扱施設届出書」も必要です。

- ④⑪ 営業施設がふぐの処理を行う施設の場合は、チェック(☑)してください。(いわゆる身欠きふぐだけを仕入れて取り扱う場合は、チェック不要です。)(★)

※別途「ふぐ処理施設届出書」も必要です。

- ④⑫ ④⑪にチェックしている場合は、ふぐ処理登録者の氏名を記入してください。ふりがなも記入してください。

- ④⑬ ④⑫のふぐ処理登録者が大阪府にふぐ処理登録者として登録された登録番号を記入してください。

- ④⑭ 営業施設の構造及び設備を示す図面、③⑦水道水以外の飲用に適する水の場合における検査結果を添付し、チェック(☑)してください。その他添付書類がある場合は、添付し、様式に記入及びチェック(☑)してください。

- ④⑮ 営業許可を継続する場合は、すでに取得している許可番号及び許可年月日を記入してください。

- ④⑯ 申請する営業の種類を記入してください。

- ④⑰ イベントや催事等、短期で営業する場合は、イベントや催事等の名称及び期間を記入してください。