

黒太枠内は、必ず記入してください。

【廃業届】

目黒区保健所長

宛て

(表)

令和〇年〇月〇日

営業許可申請書・営業届 (廃業)

提出年月日

食品衛生法施行規則第71条の2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、国が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： 〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス：		法人番号： 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号			
	(ふりがな) めぐる たろう めぐるべんとうはんばい とうきょう たろう		(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		個人の場合のみ	
	個人 目黒 太郎	法人 (株) 目黒弁当販売 (代) 東京 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： 〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス：			
施設の所在地 東京都目黒区〇〇 〇丁目〇番〇号				
(ふりがな) れすとらんめぐろ				
施設の名称、屋号又は商号 レストラン目黒				
営業施設情報	(ふりがな)	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥	
	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。	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	年 月 日	
		免許証番号等		
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		業態		
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 type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設		<input type="checkbox"/>	
	輸出品取扱施設 ※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		備考	保健所收受印
	1	弁当販売業		
	2	営業届出業種を記載		
3	(届出していない場合は不要)			
廃業年月日		令和〇年〇月〇日		
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう	電話番号		
	担当者氏名 食品 次郎	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇		

【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	
	(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) 法人であって、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	食品衛生法施行令第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		
	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)	目黒〇〇 め 〇〇-〇〇			
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	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考	
	1 第 〇〇〇 号 〇 年 〇 月 〇 日	飲食店営業	許可業種: 許可書中央部記載	
	2 第 〇〇〇 号 年 月 日	許可番号: 許可書右上記載 許可年月日: 許可書上部記載		
	3 第 〇〇〇 号 年 月 日			
4 第 〇〇〇 号 年 月 日				
備考				