

※記載例では空欄であっても、業種や業態により記載が必要な項目は異なります。不明点は管轄保健所へお問い合わせください。

施設の所在地市町村を管轄する保健所を選択

電子申請を提出する日付 (西暦/和暦どちらでも可)

様式第4号 (第4条関係)

【許可・届出共通】

令和7年 1 月 1 日

営業施設符号 ※記載不要

(宛先)
埼玉県 南部 保健所長

整理番号：
※申請者、届出者による記載は不要です。

営業許可申請書・営業届 (**新規**) ※新規又は継続を選択

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。

オープンデータを希望しない場合は

※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。

法人は必須 (13桁ハイフンなし)

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。

申請者・届出者情報	郵便番号: 111-1111	電話番号: 048-111-1111	FAX番号: 048-111-1111
	電子メールアドレス: 11111@saitama.co.jp	法人番号: 111111111111	
申請者・届出者住所	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地		
	埼玉県〇〇市〇〇1-1-1 △△マンション△△号室		
申請者・届出者氏名	(ふりがな) かぶしがいいしやさいたま だいひょうとりしまりやく さいたま 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		年 月 日
株式会社埼玉 代表取締役 埼玉 太郎	法人の場合は登記事項証明書のとおりに記載		
	申請者が個人の場合に記載		
営業施設情報	郵便番号: 222-2222	電話番号: 048-222-2222	FAX番号: 048-222-2222
	電子メールアドレス: 22222@saitama.co.jp		
	施設の所在地		
	埼玉県〇〇市〇〇〇-〇-〇 □□ビル□□階		
	(ふりがな) れすとらんさいたま		
	施設の名称、屋号又は商号		
	レストラン埼玉		
	(ふりがな) さいたま はなこ	資格の種類	都道府県知事等の講習会を受講
	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業者を除く。	講習会を受講、又は資格を取得した自治体名及び年月日	
	埼玉県 花子	自治体	埼玉県 令和元 年 1 月 1 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	給食施設の場合は朝・昼・晩・間食の食数を記載	
ハンバーグ、サラダ、ドリンク、ふぐ、牛ユッケ			
自動販売機の型番	業態	自動販売機による営業の場合に記載	
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	どちらか一方に必ず <input checked="" type="checkbox"/>		
<input checked="" 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		備考
	1 13 その他の食料・飲料販売業		
	2 営業許可と同時に営業届を申請する場合はこちらに業種を記載 (主な1業種のみで可) ※必要な業種は事前に管轄保健所へお問い合わせください		
担当者	(ふりがな) うらわ いちろう	電話番号	
担当者氏名 浦和 一郎	048-333-3333		

今回の手続について、保健所との窓口になる方の氏名を記載 電話番号はできる限りその方に直接つながる番号を記載

※記載例では空欄であっても、業種や業態により記載が必要な項目は異なります。不明点は管轄保健所へお問い合わせください。

【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	<table border="1"> <tr> <td>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</td> <td> <input type="checkbox"/> ①全粉乳 (容量が1,400グラム以下である缶に取められたもの) <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ③魚肉ハム <input type="checkbox"/> ④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"/> ⑤調味粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦マーガリン <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ⑨食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑩放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪ショートニング </td> </tr> <tr> <td>(ふりがな)</td> <td>資格の種類</td> </tr> <tr> <td>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</td> <td>※講習会を受講、又は資格を取得した自治体名及び年月日 自治体 年 月 日</td> </tr> <tr> <td>使用水の種類</td> <td>自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水 (<input type="checkbox"/> 井戸水 <input type="checkbox"/> 併用 <input type="checkbox"/> その他)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <input type="checkbox"/></td> <td>生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>ふぐの処理を行う施設 <input checked="" type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>(ふりがな) さいたま はなこ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合</td> <td>認定番号等 埼玉県 第9-999号</td> </tr> <tr> <td>埼玉 花子</td> <td></td> </tr> </table>	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取められたもの) <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ③魚肉ハム <input type="checkbox"/> ④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"/> ⑤調味粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦マーガリン <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ⑨食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑩放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪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	※講習会を受講、又は資格を取得した自治体名及び年月日 自治体 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 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 (<input type="checkbox"/> 井戸水 <input type="checkbox"/> 併用 <input type="checkbox"/> その他)		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 checked="" type="checkbox"/>	ふぐの処理を行う施設 <input checked="" type="checkbox"/>		(ふりがな) さいたま はなこ		ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等 埼玉県 第9-999号	埼玉 花子	
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取められたもの) <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ③魚肉ハム <input type="checkbox"/> ④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"/> ⑤調味粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦マーガリン <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ⑨食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑩放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪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	※講習会を受講、又は資格を取得した自治体名及び年月日 自治体 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 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 (<input type="checkbox"/> 井戸水 <input type="checkbox"/> 併用 <input type="checkbox"/> その他)																							
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 checked="" type="checkbox"/>																						
ふぐの処理を行う施設 <input checked="" type="checkbox"/>																							
(ふりがな) さいたま はなこ																							
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等 埼玉県 第9-999号																						
埼玉 花子																							
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"/>																						
営業許可業種	<table border="1"> <thead> <tr> <th>許可の番号及び許可年月日</th> <th>営業の種類</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 年 月 日</td> <td>01 飲食店営業</td> <td rowspan="4"> 新規の場合は図面が必須、申請書とともに提出 使用水で②(①以外の引用に適する水)を 選択した場合は必須 水質検査結果を申請書とともに提出 申請する許可業種を選択(複数可) ※必要な業種は事前に管轄保健所へお問い合わせください </td> </tr> <tr> <td>2 年 月 日</td> <td>11 菓子製造業</td> </tr> <tr> <td>3 年 月 日</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4 年 月 日</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考	1 年 月 日	01 飲食店営業	新規の場合は図面が必須、申請書とともに提出 使用水で②(①以外の引用に適する水)を 選択した場合は必須 水質検査結果を申請書とともに提出 申請する許可業種を選択(複数可) ※必要な業種は事前に管轄保健所へお問い合わせください	2 年 月 日	11 菓子製造業	3 年 月 日		4 年 月 日											
許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考																					
1 年 月 日	01 飲食店営業	新規の場合は図面が必須、申請書とともに提出 使用水で②(①以外の引用に適する水)を 選択した場合は必須 水質検査結果を申請書とともに提出 申請する許可業種を選択(複数可) ※必要な業種は事前に管轄保健所へお問い合わせください																					
2 年 月 日	11 菓子製造業																						
3 年 月 日																							
4 年 月 日																							
備考	保健所収受印 申請手数料収入済印 キッチンカー、屋台等のように移動して営業する場合は主に営業する予定の場所を記載																						

食品衛生「管理」者の設置が必要な業種、食品を取り扱う場合は記載が必須
※食品衛生「責任」者ではありません

ナンバープレートの記載内容
キッチンカーの場合は必須
車検証のとおり記載

牛ユッケや牛刺し等を
生食用食肉として調理、
加工する場合は

除毒されていない丸ふぐを
仕入れて処理する場合は
※ふぐ処理施設の認定と
専任ふぐ処理者の設置が
必須です

新規の場合は図面が必須、申請書とともに提出

使用水で②(①以外の引用に適する水)を
選択した場合は必須
水質検査結果を申請書とともに提出

申請する許可業種を選択(複数可)
※必要な業種は事前に管轄保健所へお問い合わせください

キッチンカー、屋台等のように移動して営業する場合は主に営業する予定の場所を記載