収入証紙貼付欄

受付印欄

□別紙

営業許可申請書 (新規・更新)

北海道江差保健所長 様

令和 年 月 日

整理番号:

食品衛生法第55条第1項の規定に基づき次のとおり申請します。

	及四年日	民 田闸 王 伝 第50 未 第 1 項 の												
	※ 以下の 申請者	情報は「官民 の氏名等のオ	データ活用推進 ープンデータに	基本法」の目的に 不都合がある場合	として公開します。 ください。 (チェック欄									
申請者情報		Ŧ	_				生年	月日:	年 月	月 日生				
	住	所					法人	番号:						
							電話	番号:						
		な) 名					FAX	番号:						
						電	- 子メールアドレス:		@					
		第2項関係						該当						
	(1)								?年を経過していない	ده <u> </u>				
	(2)						2算して2年を経過して	いないこと。						
	` '	:	の業務を行り役員	(のうちに(1)(2)のい [・]	すれかいこ該当する	1	7) 2710 7	Ш						
	電話番号:	<u>:</u>	_	FAX番号:		电	子メールアドレス:		@					
	施設の	<u></u> 所在地	〒 –											
	(> 10 1 % h													
	(ふりがな 梅穀の		号又は商号											
	ルビロスマン		7人は同り											
	(ふりがな	~)					資格の種類	食等,食匙 。	:・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥					
			工 夕						養成講習会・指導					
	良前衛生	上責任者の	八 名				□講習会受講 □未受講(誓約書)							
営業施	2.2.2	- II. lo lII > 4	6 H 77 Luil				山木文碑(言称)音)	受講日:	年 月	E .				
設			食品、添加物				· 사 산다	1						
情報		た機の型番 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	П	HACCPに基づく値	5.化答理	Г	業態 T HACCPの考え							
	1111001 47	7//111		TIACCI (C 型) へり)乳(容量が1,400グラ				7) & 4X 9 /\4 0/\-	打工日坯					
		3条に規定す					色又は脱臭の過程を							
	及前又	ては添加物 €)別 □③調製□④食肉	_		⑨マーガリン ⑩ショートニン		(法第13条第1項の規)	定により規格が定めら	れたもの)				
	(ふりがな	<u>;</u>)				<u> </u>	資格の種類)種類						
	食品衛生	上管理者の	氏名 ※「食	品衛生管理者設置(変	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	公要		講習会名称						
							受講した講習会	受講日:	年 月	日				
	使用水の	種類					自動車登録番号 ※自動車において営業を行う場合							
	① 水道力			専用水道										
		以外の飲用	に適する水						1					
j	起案年月日	決定年月日	施行年月1	3	定書		文書番号	分類番号	保存期間					
						,								
	のとおり決定 裁権者	とする。		室長	課長	主査		起案者 生活衛生課						
		1	食品衛生法の非	規定に基づく										
	標題	1	~ нн pp 11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-	YLALTO AS 2 \				の営業許可	について					
,	青報公開月		 票題に同じ					少 百禾町門	10 JV. C					
				里け調本書のとも	こりでもファ	で許可十ヶ								
	- (1) - 1- 1- 1-	こついて ホ	知影調査(/)結	果/↑調査裏//)とす	さりであん(/)゚	で許りする								

	Î	許可番号及び	営 業 の 種 類								備考						
営業許可業種	1	年	月	日													
	2	年	月	月													
	3	年	月	日													
	4	年	月	日													
	指定	定成分等含有1	食品を取り	扱う施	設						<u> </u>						
業種	* 3	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。															
に	飲:	次食店のうち簡易飲食店営業の施設															
に応じた情報	生.:	生食用食肉の加工又は調理を行う施設															
	\$	ぐの処理を行	テう 施設														
	Š	(ふりがな) ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 合格番号等															
添付書類		□ 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) □ □ (水道水以外の飲用に適する水使用の場合)水質検査の結果 □ □ □ □ □															
事業	営	業を譲り受けたことを証する旨															
譲渡															□別紙		
備考																	
								調 3	生 書	ţ							
	調	查年月日	令和		年 月	日			食	品衛生監	見員氏名	7					
営業の種類									摘要								
計		マントライン (マンカー) マンカー (マンカー) (マンカー) マンカー (マンカー) (マンカー															
調項	查日	(調理機能を	共通す 有する自動類	る事項 反売機及	び集乳業を除く) 営業毎の事項								生食用食肉又は ふぐを取り扱うものに係る事項				
	П																
		不備事項	頁 不備事項に対する措置等									指示年月日			確認生	F月日	
L			1			,		T									
調査項目 結果		建築物の 構造	天井•I 壁	内 天井の構造	床•	・腰張り	内壁・床の 構造	空調設	手洗い 備 備及び 浄設値	洗 保管	設備	冷蔵・冷 凍設備	製造·加 工調理。 販売設備	給水	便所		
		結果															
	該	当項目数						項目	許可	の有効期間]					年	
許可期限			令和	年	三月	_	日	~	令和	年	_	月	日				