

営業許可申請書・営業届（新規・継続）の書き方

例）新規（固定店舗）で、個人が許可および届出業種を営業する場合

個人の場合

（表）

第3号様式（第3条関係）

【許可・届出共通】

中野区保健所長 宛て

令和7年 1月 1日

整理番号： 申請者、届出者による記載は不要です。

「新規」に○をつける。

「第55条第1項」と「第57条第1項」に○をつける。営業許可・届出の情報オープンデータとして公開されることに不都合がある場合は✓する。

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。

※ 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。（○）

郵便番号： 000-0000 電話番号： 000-0000-0000 FAX番号： 00-0000-0000

電子メールアドレス： ○○○@×××.△△△

申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地

東京都○○区○○一丁目1番1号 ○○マンション101号室

（ふりがな） なかの たろう 法人番号： 申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 中野 太郎 昭和50年 1月 1日生

郵便番号： 000-0000 電話番号： 000-0000-0000 FAX番号： 00-0000-0000

電子メールアドレス： ○○○@×××.△△△

施設の所在地

中野区 ○○ 二丁目2番2号 ○○ビル2階

（ふりがな） れすとらんなかの

施設の名称、屋号又は商号 レストランなかの

（ふりがな） なかの たろう 資格の種類 食保・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥

食品衛生責任者の氏名 中野 太郎 受講した講習会名称等 都道府県知事等の講習会（認定と認める場合を含む）

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（飲食店営業）、酪農製品（乳類販売業）

自動販売機の型番 他 洋食店

HACCPの取組 ※加工製造営業許可を受けようとする場合に取る。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。

営業の形態

1 乳類販売業

2

（ふりがな） なかの たろう 電話番号 000-0000-0000

担当者氏名 中野 太郎

収受印	収受番号	料金収納済印	合計手数料印
	営業届出 1.		合計手数料
	2.		生活衛生課
	3.		
	4.		

（日本産業規格A列4番）

申請日を記載する。

「新規」に○をつける。

「第55条第1項」と「第57条第1項」に○をつける。営業許可・届出の情報オープンデータとして公開されることに不都合がある場合は✓する。

申請者の住所（住まい）、氏名、生年月日、電話番号等を記載する。

営業施設の電話番号、所在地、店名等を記載する。

食品衛生責任者の氏名、資格の種類を記載する。※下記参照

許可業種と届出業種のそれぞれについて、営業施設で主として取り扱う食品等について記載する。（別添 表1から選択）その他の取り扱う食品等の情報も記載する。

飲食店の場合は、和食店、中華料理店、イタリアンレストラン、焼肉店、居酒屋などの業態を記載する。

複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業は、「HACCPに基づく衛生管理」に✓する。

代表的な業種を記載する。（別添 表2から選択）

手続きの担当者の氏名、電話番号を記載する。

（裏）

【許可のみ】

申請者・届出者情報

法第55条第2項関係 該当なし ✓

(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(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（重量が1.400グラム以下である②に取められたもの） □②生乳粉乳 □③調製粉乳 □④食肉製品

□⑤魚肉パム □⑥魚肉ソーセージ □⑦板射線照射食品 □⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）

□⑨マーガリン □⑩ショートニング □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）

（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

①水道水（☒水道水 ☐専用水道 ☐簡易専用水道）

②①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

建築様式 鉄骨・鉄筋コンクリート・ブロック・石造・煉瓦・木造モルタル 付属建築物がそれ以外・その他（

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） 認定番号等

ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合

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

許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考
1 年 月 日	飲食店営業	
2 年 月 日		
3 年 月 日		
4 年 月 日		

備考

※食品衛生法第56条に基づく地位の承継（相続、合併、分割又は事業譲渡）に該当しないこと。✓

該当する場合は✓する。

①～⑪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、資格の種類、受講した講習会を記載する。※別途「食品衛生管理者選任届」が必要。

営業に使用する水の種類について該当するものに✓する。

営業場所の建築様式について当てはまるものに○をつける。

該当する場合は✓する。※簡易な営業については下記参照。※生食用食肉の加工又は調理を行う施設に該当する場合は、別途届出が必要。

ふぐの処理を行う施設は✓をする。ふぐ処理者の氏名を記入。認定番号には都道府県に認定された番号を記載する。※別途「ふぐ取扱い認証申請」が必要。

施設の構造及び設備を示す図面に✓する。使用水の種類について②に✓した場合は水質検査の結果の添付が必要となるため✓する。

申請する営業の種類を記載する。

該当しない場合✓する。

食品衛生責任者の資格

資格の種類の略称は以下のとおりです。該当するものに○を付けてください。

食管：食品衛生管理者 食監：食品衛生監視員 調：調理師 製：製菓衛生師 栄：栄養士
船舶：船舶料理士 と畜：衛生管理責任者（と畜場法） 食鳥：食鳥処理衛生管理者

食品衛生責任者の養成講習会を受講した方は都道府県知事等の講習会に○をつけ、受講した講習会の名称（都道府県名等）と受講年月日を記入してください。

簡易な飲食店営業

- 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
- 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
- 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
- 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、コーヒー等の飲料を提供する営業

営業許可申請書・営業届（新規・継続）の書き方

例）新規（固定店舗）で、法人が許可および届出業種を営業する場合

法人の場合

（表）

第3号様式（第3条関係）

【許可・届出共通】

中野区保健所長 宛て

営業許可申請書・営業届（新規・継続）

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。

※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。

（ ）

郵便番号： 000-0000 電話番号： 000-0000-0000 FAX番号： 00-0000-0000

電子メールアドレス： ○○○@×××.△△△

申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地

東京都○○区○○丁目1番1号 ○○ビル1階

（ふりがな） なかのくほけんじょ なかの たろう 法人番号： 0 0000 0000 0000

申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名

株式会社中野区保健所 代表取締役 中野 太郎

郵便番号： 000-0000 電話番号： 000-0000-0000 FAX番号： 00-0000-0000

電子メールアドレス： ○○○@×××.△△△

施設の所在地

中野区 ○○ 二丁目2番2号 ○○ビル2階

（ふりがな） れすとらんなかの

施設の名称、屋号又は商号

レストランなかの

（ふりがな） なかの たろう

資格の種類

食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥

食品衛生責任者の氏名

中野 太郎

受講した講習会名称等

都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む）

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（飲食店営業）、酪農製品（乳類販売業）

自動販売機の型番

名称

洋食店

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、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。

営業形態

備考

営業届出

1 乳類販売業

2

担当者（ふりがな） なかの 花子

電話番号

000-0000-0000

収受印

収受番号

料金収納済印

合計手数料印

合計手数料

生活衛生課

（日本産業規格A列4番）

申請日を記載する。

「新規」に○をつける。

「第55条第1項」と「第57条第1項」に○をつける。営業許可・届出の情報がオープンデータとして公開されることに不都合がある場合は✓する。

申請者の住所、氏名、代表者名、法人番号（13桁）を登記のとおりに記載する。その他、電話番号等についても記載する。

営業施設の電話番号、所在地、店名等を記載する。

食品衛生責任者の氏名、資格の種類を記載する。※下記参照

許可業種と届出業種のそれぞれについて、営業施設で主として取り扱う食品等について記載する。（別添 表1から選択）その他の取り扱う食品等の情報も記載する。

飲食店の場合は、和食店、中華料理店、イタリアンレストラン、焼肉店、居酒屋などの業態を記載する。

複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業は、「HACCPに基づく衛生管理」に✓する。

代表的な業種を記載する。（別添 表2から選択）

手続きの担当者の氏名、電話番号を記載する。

（裏）

【許可のみ】

申請者・届出者情報

法第55条第2項関係

該当なし

（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中に（1）（2）のいずれかに該当する者があるもの。

令第13条に規定する食品又は添加物の別

①全粉乳（重量が1.400グラム以下である②）に取められたもの

②油脂類

③肉類

④食肉製品

⑤魚肉ハム

⑥魚肉ソーセージ

⑦放射線照射食品

⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）

⑨マーガリン

⑩ショートニング

⑪糖添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの）

（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

使用水の種類

①水道水（☒ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道）

②①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

建築様式

鉄骨・鉄筋コンクリート・ブロック・石造・煉瓦・木造モルタル・付属建物（それ以外・その他）

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）

認定番号等

ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合

施設の構造及び設備を示す図面

登記事項証明書

（飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果

許可の番号及び許可年月日

営業の種類

備考

1 年 月 日 飲食店営業

2 年 月 日

3 年 月 日

4 年 月 日

備考

※食品衛生法第56条に基づく地位の承継（相続、合併、分割又は事業譲渡）に該当しないこと。

該当する場合は✓する。

①～⑪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、資格の種類、受講した講習会を記載する。※別途「食品衛生管理者選任届」が必要。

営業に使用する水の種類について該当するものに✓する。

営業場所の建築様式について当てはまるものに○をつける。

該当する場合は✓する。※簡易な営業については下記参照。※生食用食肉の加工又は調理を行う施設に該当の場合、別途届出が必要。

ふぐの処理を行う施設は✓をする。ふぐ処理者の氏名を記入。認定番号には都道府県に認定された番号を記載する。※別途「ふぐ取扱い認証申請」が必要。

・施設の構造及び設備を示す図面に✓する。
・使用水の種類について②に✓した場合は水質検査の結果の添付が必要となるため✓する。
・表面「申請者情報」の法人番号を記入しない場合は、「登記事項証明書」と記載して✓する。

申請する営業の種類を記載する。

該当しない場合✓する。

食品衛生責任者の資格

資格の種類の略称は以下のとおりです。該当するものに○を付けてください。

食管：食品衛生管理者 食監：食品衛生監視員 調：調理師 製：製菓衛生師 栄：栄養士

船舶：船舶料理工士 と畜：衛生管理責任者（と畜場法） 食鳥：食鳥処理衛生管理者

食品衛生責任者の養成講習会を受講した方は都道府県知事等の講習会に○をつけ、受講した講習会の

名称（都道府県名等）と受講年月日を記入してください。

簡易な飲食店営業

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

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

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、ヨーヨー等の飲料を提供する営業

表1 主として取り扱う食品等

分類	主として取り扱う食品等
自動販売機	飲料自動販売機 食品自動販売機
農産食品	米穀 麦類 雑穀 豆類（種子用及び未熟のものを除く。） 粉類（雑粉、豆粉、いも粉等を含む。） でん粉 野菜 果実 その他の農産食品
畜産食品	生鮮肉類（冷蔵又は冷凍鮮肉を含むが冷凍食品は除く。） 乳 食用鳥卵 はちみつ その他の畜産食品（加工製品を除く。）
水産食品	魚類 貝類 水産動物類（魚類、貝類及び海産ほ乳類を除く。） 海産ほ乳動物類 海藻類
農産加工食品	野菜加工品 果実加工品 茶、コーヒー及びココアの調整品 香辛料 めん、パン類 穀類加工品 菓子類 豆類の調整品 その他の農産加工食品
畜産加工食品	肉製品 酪農製品 加工卵製品 その他の畜産加工食品
水産加工食品	加工魚介類 加工海藻類 その他の水産加工食品
その他の食料品	調味料及びスープ 食用油脂 調理食品 他に分類されない食料品
飲料、水	アルコールを含まない飲料 アルコールを含む飲料（医薬用を除く。） 氷
添加物	添加物
器具	合成樹脂製の器具
容器包装	合成樹脂製の容器包装

表2 営業の形態（届出業種）

営業の形態	
1	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）
2	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）
3	乳類販売業
4	冰雪販売業
5	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）
6	弁当販売業
7	野菜果物販売業
8	米穀類販売業
9	通信販売・訪問販売による販売業
10	コンビニエンスストア
11	百貨店、総合スーパー
12	自動販売機による販売業（5コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。）
13	その他の食料・飲料販売業
14	添加物製造・加工業（食品衛生法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）
15	いわゆる健康食品の製造・加工業
16	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）
17	農産保存食料品製造・加工業
18	調味料製造・加工業
19	糖類製造・加工業
20	精穀・製粉業
21	製茶業
22	海藻製造・加工業
23	卵選別包装業
24	その他の食料品製造・加工業
25	行商
26	集団給食施設
27	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）
28	露店、仮設店舗等における飲料の提供のうち、営業とみなされないもの
29	その他