



他の記載例

中華料理店・焼肉店・居酒屋・レストラン  
弁当調製所・量販店・小売店・コンビニエンスストア

営業の形態及び主として取り扱う食品又は添加物に関する情報

形態（業態） **和食店**

主として取り扱う食品又は添加物  
※日本標準商品分類から、該当する食品等の一般名称を記入して下さい

**寿司**

他の記載例

自動販売機の型番（自動販売機の場合）

お好み焼き・揚げ物類・めん類・豆腐・アルコール  
パン類・洋生菓子・調理食品（=そうざい）

食品衛生管理者又は食品衛生責任者の氏名、資格の種類及び受講した講習会

ふりがな **しよくひん はなこ**

氏名（食品衛生責任者（食品衛生管理者が兼ねる場合を含む。））

**食品 花子**

資格の種類（該当に○を付ける。）

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衛生管理責任者（と畜）・⑨作業衛生責任者（と畜）・  
⑩食鳥処理衛生管理者・⑪講習会受講者

受講した講習会（資格の詳細（実施機関・自治体、資格の番号、卒業した大学等））

資格の詳細：**〇〇〇協会 養成講習会 No.△△△△△△**

取得日 : 〇年 〇月 〇日

（継続の場合）受講した実務講習会（講習会の詳細（実施機関・自治体、受講者番号等））

講習会の詳細：

受講日 : 年 月 日 実務講習会未受講

施設の構造及び設備を示す図面

※施設の構造及び設備を示す図面を添付してください。

使用水の種類

（該当に○を付ける。）

**水道水**・専用水道・簡易専用水道・  
飲用に適する水（特設水道・食品製造用水）

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組又は取り扱う食品の特性に応じた取組の種別

（どちらかに○を付ける。）

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みます。

衛生管理計画の有無

**有** ・ 無

食品衛生法第55条第2項各号のいずれかに該当することの有無

（どちらかに○を付け、有の場合は、下欄の該当の号に○を付ける。）

有 ・ **無**

法第55条第2項

- (1) 食品衛生法又は食品衛生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年を経過しない者
- (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、その取消の日から起算して2年を経過しない者
- (3) 法人であって、その業務を行う役員のうち前2号のいずれかに該当する者があるもの



処 理 経 過 欄

調査日	調査者	調査状況
. .		
. .		
. .		
. .		
. .		
. .		
. .		