

屋台(仮設または臨時)  
記載例

仮設: 10,000円 5年間有効(申請時に設備確認)

臨時: 3,000円 初営業日から半年後までのうち  
任意の4営業日のみ有効  
(書類審査のみ、設備確認は不要)

令和〇年〇月〇日

宮城県知事 殿

営業許可申請書・営業届(新規・更新)

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: shokuhin@△△△.jp ← 記載しなくても可	法人番号:		
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 宮城県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号			
	(ふりがな) しょくひん じろう 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 食品 次郎	法人で申請する場合 会社名と代表者の氏名を記入 生年月日は記入不要 昭和 〇 年 〇 月 〇 日生		
営業施設情報	郵便番号:	電話番号: 〇〇〇- 〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号:	
	電子メールアドレス: shokuhinyatai@△△△.jp ← 記載しなくても可	施設の所在地 仙台市を除く県内一円(営業計画書のとおり) ← 会場の住所等は記載しないでください		
	(ふりがな) じろうしょうてん 施設の名称, 屋号又は商号 次郎商店 ← 自由に決めてください	資格の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥		
	(ふりがな) しょくひん はなこ 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。 食品 花子	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 宮城県食協講習会 〇年〇月〇日	手帳等に記載されている 講習会の受講年月日	
	主として取り扱う食品, 添加物, 器具又は容器包装 焼きそば、焼鳥、かき氷、酒、ソフトドリンク	自由記載		
	自動販売機の型番	業態		
メニューや調理方法等によっては許可できません				
HACCPの取組	<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <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、県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	食品衛生責任者となる方が資格を持っていない場合は空欄とし、		
	2	近日中に講習会を受講する旨の誓約書を提出してください		
	3			
担当者	(ふりがな) しょくひん はなこ 担当者氏名 食品 花子	電話番号 〇〇〇- 〇〇〇-〇〇〇〇		

【裏面：許可のみ】

許可取り消し処分を受けたことがある等の場合は  
該当する欄に  してください

申請者・届出者情報	法第 55 条第 2 項関係			
	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中に (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	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"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <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"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング <input type="checkbox"/> 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	自動車登録番号 ※ 自動車による営業の場合			
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				
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)	認定番号	第 号	
ふぐ処理者氏名 ※ ふぐを処理する営業の場合	及び認定年月日	年 月 日		
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 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）	<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 checked="" type="checkbox"/> 営業計画書	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
営業許可業種	許可番号及び許可年月日		営業の種類	備考
	1	番号 年 月 日	飲食店営業（仮設）	
	2	番号 年 月 日	臨時の屋台を申請する時は「飲食店営業（臨時）」と記載してください	
	3	番号 年 月 日		
	4	番号 年 月 日		
備考				