

営業施設情報	主として取り扱う食品の種類(※加工品、添加物、器具又は容器包装)		調理品 飲食店営業では「調理品」と記入 他の業種では食品分類を記入(例:洋生菓子)		水道水以外の水を使用する場合は水質検査の結果を添付してください
	業態	※飲食店営業の場合	使用水の種類		
	ラーメン店	飲食店営業のみ記入 (和食店、居酒屋など)	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) <input type="checkbox"/> 水道水以外の飲用に適する水		
	HACCPの取組 ※継続許可申請の場合。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		<input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ①		
	(ふりがな) にいがた たろう	資格の種類又は受講した講習会			
	食品衛生責任者の氏名	<input type="checkbox"/> 食品衛生監視員 <input type="checkbox"/> 食品衛生管理者 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> 製菓衛生師 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 船舶料理士 <input type="checkbox"/> と畜場法に規定する衛生管理責任者 <input type="checkbox"/> と畜場法に規定する作業衛生責任者 <input type="checkbox"/> 食鳥処理法に規定する食鳥処理衛生管理者 <input checked="" type="checkbox"/> 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 新潟県食品衛生協会 食品衛生責任者養成講習会) <input type="checkbox"/> 資格取得予定			
	新潟 太郎	(資格取得等年月日/番号 平成〇年〇月〇日 / 第 〇〇〇〇〇〇 号)			
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 ②	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 ③	<input type="checkbox"/>	
	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業 ④	<input type="checkbox"/>	全自動調理機の型番		
	⑤	(ふりがな)	認定番号等		
	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		
	自動車による営業施設 ⑥	<input type="checkbox"/>	自動車登録番号		
	自動販売機による営業施設 ⑦	<input type="checkbox"/>	自動販売機の型番		
	指定成分等含有食品を取り扱う施設 ⑧	<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。	⑨ <input type="checkbox"/>	
	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"/> 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"/> 加糖練乳 <input type="checkbox"/> 調製粉乳 <input type="checkbox"/> 食肉製品 <input type="checkbox"/> 魚肉ハム <input type="checkbox"/> 魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> 放射線照射食品 <input type="checkbox"/> 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"/> マーガリン <input type="checkbox"/> ショートニング <input type="checkbox"/> 添加物 (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もの) ⑩			
	(ふりがな)	資格の種類又は受講した講習会			
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生責任者」とは異なります。 ※「食品衛生管理者選任(変更)届」も別途必要	(資格取得等年月日 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		<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> 水質検査の結果(水道水以外の飲用に適する水使用の場合)		<input type="checkbox"/>		
備考	申請者住所などの情報が国システムのオープンデータとして公開されることに同意するかしないか <input checked="" type="checkbox"/> を記入		この申請書の記載内容に関する担当者を記入		
			(ふりがな) にいがた たろう	担当者氏名 新潟 太郎	
			電話番号 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

営業許可申請書の情報のうち、申請者住所、申請者氏名、法人番号(法人の場合)、施設の所在地、施設の電話番号、施設の名称、屋号又は商号、営業の種類又は形態、業態、備考の各事項については、官民データ活用推進基本法の目的に沿って、原則、厚生労働省の食品衛生申請等システムのオープンデータとしての公開対象となります。(チェックの有無に関わらず、新潟県情報公開制度に基づく情報公開請求があった場合、新潟県情報公開条例に基づいて、公開又は非公開を決定します。)

- (1) 厚生労働省の食品衛生申請等システムのオープンデータとして公開されることに、 同意する 同意しない
- (2) (1)に同意される場合で、以下の事項のうちオープンデータに不都合がある事項についてチェックしてください。
- 申請者住所 申請者氏名 法人番号(法人申請の場合)
 施設の名称、屋号又は商号 施設の所在地 施設の電話番号

①～⑩の項目の記入方法

ハサップ

①HACCPの取組

継続申請のときのみ記入してください。

※「複合型そうざい製造業」「複合型冷凍食品製造業」は新規申請のときも記入。

令和3年6月から原則すべての食品事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務づけられたことを受け、実施する衛生管理（次のいずれか）を選択して☑を記入。

HACCPに基づく衛生管理	大規模な食品工場向け。 国際機関が定める7原則に基づき計画を作成して衛生管理を実施
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	上記以外の事業者向け。 業界団体が作成した手引書を参考に計画を作成して衛生管理を実施

②飲食店のうち簡易飲食店営業の施設

そのままの状態での飲食できる食品を食器に盛り、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする飲食店の場合、☑を記入。

→「**簡易飲食店**」として施設基準が緩和されます。（床面の材質や食品取扱区域の区画など）

③生食用食肉の加工又は調理を行う施設

生食用食肉の加工又は調理を行う場合は☑を記入。

食中毒防止のために生食用食肉（牛肉）には微生物規格や加工基準が定められており、加工・調理するための設備要件と「**認定生食用食肉取扱者**」の設置が求められます。

④飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業

従業者が常駐せず全自動調理機調理された食品を販売する営業の場合は、☑を記入し、全自動調理機の型番を記入してください。

⑤ふぐの処理を行う施設

ふぐの**除毒処理**（卵巣・肝臓等の有毒部位を除去すること）を行う場合、☑を記入し、「**ふぐ処理者**」の氏名と認定番号等を記入。（除毒済みの「みがきふぐ」を仕入れて使う場合は記入不要）

「**ふぐ処理者**」は、新潟県が定める「**フグ取扱衛生責任者**※」又は他の都道府県等が定めるふぐ処理に関する免許を有する者であること。

※）令和3年から認定試験に基づく「**ふぐ処理責任者**」に移行（「フグ取扱衛生責任者」は令和7年3月末まで有効）

⑥自動車による営業施設

自動車による営業施設の場合、☑を記入し、自動車登録番号（例：新潟○○○ら○○○○）を記入

⑦自動販売機による営業施設

自動販売機による営業の場合、☑を記入し、自動販売機の型番を記入してください。

コーヒーやジュースのコップ式自動販売機など飲食物が機械に直接触れるもののみ記入

※缶ジュースやペットボトル飲料の自動販売機は記入不要。

※「水」「氷」のみを量り売りする自動販売機は記入不要。

⑧指定成分等含有食品を取り扱う施設

健康被害防止のため特別の注意を要するとして食品衛生法第8条で指定されている次の成分（いずれも植物）を含む食品を製造又は加工する場合、☑を記入。

- ・コレウス・フォルスコリー
- ・ブエラリア・ミリフィカ
- ・ドオウレン
- ・ブラックコホシュ

これらの成分を含有する食品を仕入れて加工せずに販売するだけの場合は記入不要。

⑨輸出食品取扱施設

外国に食品を「**輸出**」する場合、☑を記入。（「**輸入**」ではありません）

⑩令第13条に規定する食品、食品衛生管理者の氏名

食品衛生法施行令第13条に規定する食品（食肉製品など）を製造又は加工する場合、該当する食品に☑を記入し、**食品衛生管理者**（**食品衛生責任者**とは異なります。）の氏名と資格を記入。

獣医師や薬剤師、大学で専門課程を卒業した者等でなければ**食品衛生管理者**になれません。

営業許可が必要な32業種(令和3年6月から)

業種	手数料(円)	説明
①飲食店営業	16,000	食品を調理し、又は設備を設けて客に 飲食させる 営業(食堂、喫茶店など)
②調理機能を有する自動販売機による営業	9,800	食品に直接接触する自動販売機 により調理する営業のうち、自動洗浄装置等の 高度な機能がない機種 又は 屋外に設置 されている自動販売機による営業
③食肉販売業	13,000	鳥獣の 生肉 を販売する営業 ※ 包装品 を仕入れてそのまま販売する営業は 許可不要 (→届出は必要)
④魚介類販売業	13,000	店舗を設けて 鮮魚介類 (冷凍品含む)を販売する営業 ※ 包装品 を仕入れてそのまま販売する営業は 許可不要 (→届出は必要)
⑤魚介類競り売り営業	21,000	鮮魚介類 を市場で競り売り・入札・相対の方法で販売する営業
⑥集乳業	9,800	生乳 (=未殺菌の乳)を 集荷 し、保存する営業
⑦乳処理業	23,000	・ 生乳 (=未殺菌の乳)を処理し、 生乳や加工乳 を製造(小分け含む)する営業 ・上記に併せて乳製品(飲料に限る)・清涼飲料水を製造する営業
⑧特別牛乳搾取処理業	23,000	「 特別牛乳 」を製造する営業
⑨食肉処理業	23,000	・と畜場法・食鳥処理法の対象以外の鳥獣を と殺・解体 する営業 ・解体された鳥獣の 肉・内臓等を分割・細切 する営業
⑩食品の放射線照射業	23,000	発芽防止のためジャガイモに 放射線を照射 する営業
⑪菓子製造業	21,000	菓子 (パン・あん類含む)を製造する営業
⑫アイスクリーム類製造業	21,000	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデー 等を製造する営業
⑬乳製品製造業	23,000	アイスクリーム類以外の乳製品 (発酵乳・チーズ等)を製造(小分け含む)する営業 ※チーズなど固形の乳製品の小分けであれば⑩の許可でも可能
⑭清涼飲料水製造業	23,000	生乳 (=未殺菌の乳)を 使用しない清涼飲料水・乳製品(飲料に限る) を製造(小分け含む)する営業
⑮食肉製品製造業	23,000	・ 食肉製品 (ハム、ソーセージその他これらに類するもの)を製造する営業 ・上記に併せて食肉・食肉製品を使用したそうざいを製造する営業
⑯水産製品製造業	23,000	・魚介類その他の 水産動物(卵含む)を主原料 とする食品を製造する営業 ・上記と併せて水産動物等を使用したそうざいを製造する営業
⑰氷雪製造業	21,000	氷 を製造する営業
⑱液卵製造業	23,000	液卵 (鶏卵から殻を取り除いたもの)を製造(小分け含む)する営業
⑲食用油脂製造業	23,000	食用油脂 (マーガリン・ショートニング含む)を製造する営業
⑳みそ又はしょうゆ製造業	21,000	・ みそ又はしょうゆ を製造する営業 ・上記と併せてみそ・しょうゆを主原料とする食品を製造する営業
㉑酒類製造業	21,000	酒類 の製造(小分け含む)をする営業
㉒豆腐製造業	21,000	・ 豆腐 を製造する営業 ・上記と併せて豆腐又はその副産物を主原料とする食品を製造する営業
㉓納豆製造業	21,000	納豆 を製造する営業
㉔麺類製造業	21,000	麺類 (生麺・ゆで麺・乾麺・マカロニなど)を製造する営業
㉕そうざい製造業	23,000	煮物・焼物・揚物・あえ物などの そうざい (最終調理前の そうざい半製品を含む)又は そうざいに米飯やパンを組み合わせた食品 を製造する営業
㉖複合型そうざい製造業	34,000	HACCPに基づく衛生管理(p3参照) を行うことを条件に、 ㉕の食品と併せて⑨・⑩・⑯(魚肉練り製品を除く)・㉔の食品を製造 できる営業
㉗冷凍食品製造業	23,000	食品衛生法13条の規定により規格基準が定められた「冷凍食品」に該当する冷凍 そうざいや冷凍野菜 を製造する営業
㉘複合型冷凍食品製造業	34,000	HACCPに基づく衛生管理(p3参照) を行うことを条件に、 ㉗の食品と併せて⑨・⑩・⑯(魚肉練り製品を除く)・㉔の食品(冷凍品に限る)を製造 できる営業
㉙漬物製造業	21,000	・ 漬物 を製造する営業 ・上記と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業
㉚密封包装食品製造業	23,000	①～㉙に該当しない食品であって、 容器包装に密封 (レトルトパウチ食品・缶詰・瓶詰など)され、 常温で保存 する食品を製造する営業 ※食酢・はちみつを除く
㉛食品の小分け業	21,000	既製の菓子・乳製品(固形物のみ)・食肉製品・水産製品・食用油脂・みそ・しょうゆ・豆腐・納豆・麺類・そうざい・冷凍食品・漬物を 小分けして包装 する営業
㉜添加物製造業	23,000	食品衛生法13条の規定により 規格が定められた添加物 を製造(小分け含む)する営業

