

熊本市保健所長

(宛)

校区

指導済

※申請手数料の還付はできません

## 営業許可申請書（新規、継続）

年 月 日

食品衛生法（第55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。

※記載いただいた個人情報は、本件許可に関する業務にのみ利用します。

申請者情報	電子メールアドレス :		法人番号 :	
	郵便番号 :	電話番号 :	FAX番号 :	
	申請者住所 ※法人にあっては、その所在地			
	(フリガナ)	(生年月日)		
申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名		年 月 日		
営業施設情報	電子メールアドレス :			
	郵便番号 :	電話番号 :	FAX番号 :	
	施設の所在地			
	(フリガナ)			
	施設の名称、屋号又は商号			
	(フリガナ)	資格の種類	調理師・製菓衛生師・栄養士・講習会修了者・その他( )	
食品衛生責任者の氏名	受講した講習会	<input type="checkbox"/> ( ) 地域食品衛生責任者講習会 <input type="checkbox"/> eラーニング 年 月 日		
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装		自動販売機の型番		
HACCPの取組	<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 計画: 記録:		担当 担当者氏名: 電話番号:	
許可の番号及び許可年月日		営業の種類	施設コード 手数料 備考	
1 指令(食保)第 年 月 日				
2 指令(食保)第 年 月 日				
3 指令(食保)第 年 月 日				
4 指令(食保)第 年 月 日				
食品衛生監視員の意見		年 月 日 食品衛生監視員		
決裁印		食品衛生監視員の現地調査の結果は上記の通りであり基準に 適合( している )と認められるので( 許可して )よろしいか 適合( していない )と認められるので( 不許可して )よろしいか 所長 課長 班長 班員		受付印

申請者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>								
	(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うちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>								
<table border="0"> <tr> <td rowspan="6">令第13条に規定する食品又は添加物の別</td> <td>□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）</td> <td rowspan="6"> <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）         </td> </tr> <tr> <td>□②加糖粉乳</td> </tr> <tr> <td>□③調製粉乳</td> </tr> <tr> <td>□④食肉製品</td> </tr> <tr> <td>□⑤魚肉ハム</td> </tr> <tr> <td>□⑥魚肉ソーセージ</td> </tr> </table>				令第13条に規定する食品又は添加物の別	□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"/> 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）	□②加糖粉乳	□③調製粉乳	□④食肉製品	□⑤魚肉ハム	□⑥魚肉ソーセージ
令第13条に規定する食品又は添加物の別	□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"/> 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）									
	□②加糖粉乳										
	□③調製粉乳										
	□④食肉製品										
	□⑤魚肉ハム										
	□⑥魚肉ソーセージ										
(フリガナ)		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								
営業施設情報報	使用水の種類	<input type="checkbox"/> ①上水道（ <input type="checkbox"/> 直結 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡専水 <input type="checkbox"/> 小規模 <input type="checkbox"/> その他） <input type="checkbox"/> ② <input type="checkbox"/> 井水（消毒設備の有無） <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無									
	自動車・仮設営業	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合									
	施設の保管場所 :										
	仕込場所（仕入場所） :										
	主な営業場所 :										
	販売までの調理工程等及び提供する食品：	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け等 [提供する食品:] <input type="checkbox"/> 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等） [提供する食品:] <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ [提供する食品:] <input type="checkbox"/> その他（ ） [提供する食品: ]									
業種に応じた情報報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>							
	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>	(フリガナ)								
	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合								
	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。	<input type="checkbox"/>	認定番号等								
添付書類	<input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 <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"/> 営業施設から200メートル以内の付近見取図 <input type="checkbox"/> （法人の場合）登記事項証明書		<input type="checkbox"/> （自動車による営業の場合）自動車検査証記録事項の写し <input type="checkbox"/> その他保健所長が必要と認める書類								
備考											

## 営業許可申請書（新規、継続）

令和〇年〇月〇日

食品衛生法（第55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。

※ 記載いただいた個人情報は、本件許可に関する業務にのみ利用します。

※ 申請手数料の還付はできません

申請者情報	電子メールアドレス : taro@△△△.jp			法人番号 :
	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	
	申請者住所 ※法人にあっては、その所在地 熊本市〇〇区〇〇町〇丁目〇番〇号			
	(フリガナ) ショクヒンタロウ			(生年月日)
	申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 食品 太郎			平成〇年〇月〇日生
営業施設情報	電子メールアドレス : taro@△△△.jp			
	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	
	施設の所在地 熊本市〇〇区〇〇町〇丁目〇番〇号			
	(フリガナ) レストランタロウ			
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎			
	(フリガナ) ショクヒンハナコ	資格の種類	調理師・製菓衛生師・栄養士・講習会修了者・その他 ( )	
	食品衛生責任者の氏名 食品 花子	受講した講習会	<input checked="" type="checkbox"/> (〇〇市) 地域食品衛生責任者講習会	平成〇年〇月〇日
	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		自動販売機の型番	
	HACCPの取組	□ 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 計画 : 記録 :		担当 担当者氏名 : 食品 次郎 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇 電話番号 :
	許可の番号及び許可年月日 1 指令（食保）第 年 月 日	営業の種類 飲食店営業	施設コード	手数料
2 指令（食保）第 年 月 日				
3 指令（食保）第 年 月 日				
4 指令（食保）第 年 月 日				

食品衛生監視員の意見	年 月 日				食品衛生監視員
	年 月 日				
決裁印	食品衛生監視員の現地調査の結果は上記の通りであり基準に 適合 <input checked="" type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> していない と認められるので <input checked="" type="checkbox"/> 許可して <input type="checkbox"/> 不許可して よろしいか				受付印
	所長	課長	班長	班員	

申請者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>								
	(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うちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>								
<table border="0"> <tr> <td rowspan="6">令第13条に規定する食品又は添加物の別</td> <td>□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）</td> <td rowspan="6"> <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）         </td> </tr> <tr> <td>□②加糖粉乳</td> </tr> <tr> <td>□③調製粉乳</td> </tr> <tr> <td>□④食肉製品</td> </tr> <tr> <td>□⑤魚肉ハム</td> </tr> <tr> <td>□⑥魚肉ソーセージ</td> </tr> </table>				令第13条に規定する食品又は添加物の別	□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"/> 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）	□②加糖粉乳	□③調製粉乳	□④食肉製品	□⑤魚肉ハム	□⑥魚肉ソーセージ
令第13条に規定する食品又は添加物の別	□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"/> 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）									
	□②加糖粉乳										
	□③調製粉乳										
	□④食肉製品										
	□⑤魚肉ハム										
	□⑥魚肉ソーセージ										
(フリガナ)		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								
営業施設情報報	使用水の種類	<input type="checkbox"/> ①上水道（ <input type="checkbox"/> 直結 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡専水 <input type="checkbox"/> 小規模 <input type="checkbox"/> その他） <input checked="" type="checkbox"/> ②井水（消毒設備の有無） <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無									
	自動車・仮設営業	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合									
	施設の保管場所 :										
	仕込場所（仕入場所） :										
	主な営業場所 :										
	販売までの調理工程等及び提供する食品：	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け等 [提供する食品:] <input type="checkbox"/> 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等） [提供する食品:] <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ [提供する食品:] <input type="checkbox"/> その他（ ） [提供する食品: ]									
業種に応じた情報報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	ふぐの処理を行う施設 <input checked="" type="checkbox"/>								
	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>	(フリガナ) <b>ショクヒンタロウ</b>								
	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 <b>食品 太郎</b>								
	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。	<input type="checkbox"/>	認定番号等 <b>熊本県免許 第〇〇〇〇号</b>								
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 <input checked="" type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <input checked="" type="checkbox"/> 営業施設から200メートル以内の付近見取図 <input type="checkbox"/> （法人の場合）登記事項証明書										
備考											

## 営業許可申請書 (新規、継続)

令和〇年〇月〇日

食品衛生法（第55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。

※ 記載いただいた個人情報は、本件許可に関する業務にのみ利用します。

申請者情報	電子メールアドレス: <b>restaurant-taro@△△△.jp</b>		法人番号:	※法人の場合記入不要 年 月 日生	
	郵便番号: <b>〇〇〇-〇〇〇〇</b>	電話番号: <b>〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇</b>	FAX番号: <b>〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇</b>		
	申請者住所 ※法人にあっては、その所在地 <b>熊本市〇〇区〇〇町〇丁目〇番〇号</b>				
	(フリガナ) <b>カブシキガイシャ〇〇ショクヒン</b>		ショクヒンタロウ		(生年月日)
申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 <b>株式会社 〇〇食品 食品 太郎</b>					
営業施設情報	電子メールアドレス: <b>restaurant-taro@△△△.jp</b>		法人番号:	※法人の場合記入不要 年 月 日生	
	郵便番号: <b>〇〇〇-〇〇〇〇</b>	電話番号: <b>〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇</b>	FAX番号: <b>〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇</b>		
	施設の所在地 <b>熊本市〇〇区〇〇町〇丁目〇番〇号</b>				
	(フリガナ) <b>レストランタロウ</b>				
	施設の名称、屋号又は商号 <b>レストラン太郎</b>				
	(フリガナ) <b>ショクヒンハナコ</b>	資格の種類	調理師・製菓衛生師・栄養士・講習会修了者・その他 ( )		
	食品衛生責任者の氏名 <b>食品 花子</b>	受講した講習会	<input checked="" type="checkbox"/> (〇〇市) 地域食品衛生責任者講習会 <input type="checkbox"/> eラーニング 平成〇年〇月〇日		
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 <b>調理食品</b>		自動販売機の型番		
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 計画: 記録:		担当	担当者氏名: <b>食品 次郎</b> 電話番号: <b>〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇</b>	
許可の番号及び許可年月日	営業の種類		施設コード	手数料	
1 指令(食保)第 年 月 日	<b>飲食店営業</b>				
2 指令(食保)第 年 月 日					
3 指令(食保)第 年 月 日					
4 指令(食保)第 年 月 日					

食品衛生監視員の意見	年 月 日			
	食品衛生監視員			
決裁印	食品衛生監視員の現地調査の結果は上記の通りであり基準に 適合 <input checked="" type="checkbox"/> (している) と認められるので <input type="checkbox"/> (許可して) <input type="checkbox"/> (不許可して) よろしいか			
	所長	課長	班長	班員

※申請手数料の還付はできません

申請者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>								
	(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うちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>								
<table border="0"> <tr> <td rowspan="6">令第13条に規定する食品又は添加物の別</td> <td>□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）</td> <td rowspan="6"> <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）         </td> </tr> <tr> <td>□②加糖粉乳</td> </tr> <tr> <td>□③調製粉乳</td> </tr> <tr> <td>□④食肉製品</td> </tr> <tr> <td>□⑤魚肉ハム</td> </tr> <tr> <td>□⑥魚肉ソーセージ</td> </tr> </table>				令第13条に規定する食品又は添加物の別	□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"/> 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）	□②加糖粉乳	□③調製粉乳	□④食肉製品	□⑤魚肉ハム	□⑥魚肉ソーセージ
令第13条に規定する食品又は添加物の別	□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"/> 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）									
	□②加糖粉乳										
	□③調製粉乳										
	□④食肉製品										
	□⑤魚肉ハム										
	□⑥魚肉ソーセージ										
(フリガナ)		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								
営業施設情報報	使用水の種類	<input type="checkbox"/> ①上水道（ <input type="checkbox"/> 直結 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡専水 <input type="checkbox"/> 小規模 <input type="checkbox"/> その他） <input checked="" type="checkbox"/> ②井水（消毒設備の有無） <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無									
	自動車・仮設営業	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合									
	施設の保管場所 :										
	仕込場所（仕入場所） :										
	主な営業場所 :										
	販売までの調理工程等及び提供する食品 :	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け等 [提供する食品 : ] <input type="checkbox"/> 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等） [提供する食品 : ] <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ [提供する食品 : ] <input type="checkbox"/> その他（ ） [提供する食品 : ]									
業種に応じた情報報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	ふぐの処理を行う施設 <input checked="" type="checkbox"/>								
	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>	(フリガナ) <b>ショクヒンタロウ</b>								
	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合  <b>食品 太郎</b>								
	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。	<input type="checkbox"/>	認定番号等 <b>熊本県免許 第〇〇〇〇号</b>								
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"/> （自動車による営業の場合）自動車検査証記録事項の写し <input checked="" type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <input type="checkbox"/> その他保健所長が必要と認める書類 <input checked="" type="checkbox"/> 営業施設から200メートル以内の付近見取図 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> （法人の場合）登記事項証明書 <input type="checkbox"/>										
備考											