

※ 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 日生			
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		担当 担当者氏名：			
	<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：		電話番号：			
営業許可業種	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				
	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（ ）と認められるので（許可して）よろしいか 適合（ ）と認められるので（不許可して）よろしいか				受付印
決裁印	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	
	(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"/>	
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別		<div><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）</div> <div><input type="checkbox"/>②加糖粉乳</div> <div><input type="checkbox"/>③調製粉乳</div> <div><input type="checkbox"/>④食肉製品</div> <div><input type="checkbox"/>⑤魚肉ハム</div> <div><input type="checkbox"/>⑥魚肉ソーセージ</div> <div><input type="checkbox"/>⑦放射線照射食品</div> <div><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）</div> <div><input type="checkbox"/>⑨マーガリン</div> <div><input type="checkbox"/>⑩ショートニング</div> <div><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）</div>	
	(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	
	使用水の種類	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 ） 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： <div><input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け等 [提供する食品：]</div> <div><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：]</div> <div><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：]</div> <div><input type="checkbox"/> その他（ ） [提供する食品：]</div>		
	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"/>	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	<div><input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面</div> <div><input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果</div> <div><input type="checkbox"/> 営業施設から200メートル以内の付近見取図</div> <div><input type="checkbox"/> （法人の場合）登記事項証明書</div> <div><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</div> <div><input type="checkbox"/> その他保健所長が必要と認める書類</div>			
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：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)		
営業施設情報	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		
	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				
営業施設情報	(フリガナ) レストラン太郎				
	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 <input type="checkbox"/> eラーニング 平成〇 年 〇 月 〇 日		
営業許可業務種	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		担当 担当者氏名：食品 次郎		
	<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		電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		
	計画： 記録：				
営業許可業務種	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	飲食店営業			
	2 指令（食保）第 年 月 日				
	3 指令（食保）第 年 月 日				
営業許可業務種	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				
	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 type="checkbox"/> していると認められるので <input type="checkbox"/> 許可して <input type="checkbox"/> よろしいか <input type="checkbox"/> 不許可して				受付印
	所長	課長	班長	班員	
決裁印					

申請者情報	法第55条第2項関係		該当には
	(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"/>
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別		<div><div><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）</div><div><input type="checkbox"/>②加糖粉乳</div><div><input type="checkbox"/>③調製粉乳</div><div><input type="checkbox"/>④食肉製品</div><div><input type="checkbox"/>⑤魚肉ハム</div><div><input type="checkbox"/>⑥魚肉ソーセージ</div></div> <div><div><input type="checkbox"/>⑦放射線照射食品</div><div><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）</div><div><input type="checkbox"/>⑨マーガリン</div><div><input type="checkbox"/>⑩ショートニング</div><div><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）</div></div>

営業許可申請書（新規、継続）

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： restaurant-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								
営業施設情報	(フリガナ) カブシキガイシャ〇〇ショクヒン		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 株式会社 〇〇食品 食品 太郎		※法人の場合記入不要 年 月 日生						
	電子メールアドレス： restaurant-taro@△△△.jp								
営業許可業種	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						
	食品衛生責任者の氏名 食品 花子		調理師・製菓衛生師・栄養士・ 講習会修了者 ・その他（ ）						
	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						
	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 <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： 食品 次郎		電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇							
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 号 年 月 日		飲食店営業							
2 指令（食保）第 号 年 月 日									
3 指令（食保）第 号 年 月 日									
4 指令（食保）第 号 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（ ）と認められるので（ ）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
	(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"/>
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別		<div><div><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）</div><div><input type="checkbox"/>②加糖粉乳</div><div><input type="checkbox"/>③調製粉乳</div><div><input type="checkbox"/>④食肉製品</div><div><input type="checkbox"/>⑤魚肉ハム</div><div><input type="checkbox"/>⑥魚肉ソーセージ</div></div> <div><div><input type="checkbox"/>⑦放射線照射食品</div><div><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）</div><div><input type="checkbox"/>⑨マーガリン</div><div><input type="checkbox"/>⑩ショートニング</div><div><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）</div></div>