

熊本市保健所長（宛）

※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)	
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		年 月 日生	
	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			
営業施設情報	(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	
□ () 地域食品衛生責任者講習会		□ 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		自動販売機の型番		
HACCPの取組		□ HACCPに基づく衛生管理		
□ 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：				
営業許可業種	許可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			
	2 指令（食保）第 号			
3 指令（食保）第 号				
4 指令（食保）第 号				

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（ ）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
	(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。		☐
	(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。		☐
	(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。		☐
営業施設情報	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） ☐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 ☐⑦放射線照射食品 ☐⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐⑨マーガリン ☐⑩ショートニング ☐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）

熊本市保健所長

記入例（個人の場合）自動車
(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）

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： t a r o @ Δ Δ Δ . j p		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： t a r o @ Δ Δ Δ . j p				
	郵便番号： 8 6 2 - 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 熊本県内一円				
営業許可	(フリガナ) キッチンカー太郎		名称、屋号又は商号 (特定する名称や号番号がある場合は記載する)		
	施設の名称、屋号又は商号 キッチンカー太郎				
	(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	☒ (〇 〇 市) 地域食品衛生責任者講習会 ☐ 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 調理食品 (からあげ)		自動販売機の型番			
HACCPの取組		担当 担当者氏名： 食品 次郎			
☐ HACCPに基づく衛生管理 ☒ 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：					
営業許可業種	許可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			簡易な営業
	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 (している) と認められるので (許可して) よろしいか (していない) (不許可して)			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。		☐	
	(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。		☐	
	(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。		☐	
営業施設情報	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） ☐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 ☐⑦放射線照射食品 ☐⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐⑨マーガリン ☐⑩ショートニング ☐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）	
	(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（ ☐ 直結 ☐ 専用水道 ☐ 簡専水 ☐ 小規模 ☒ その他） ② ☐ 井水（消毒設備の有無） ☐ 有 ☐ 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 熊本800 あ ○○○○		
	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： ☐ 既製品を開封、加温、盛り付け等 [提供する食品：] ☒ 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等） [提供する食品： からあげ] ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ [提供する食品：] ☐ その他（） [提供する食品：]			
	業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	☐	ふぐの処理を行う施設
		生食用食肉の加工又は調理を行う施設	☐	(フリガナ)
		指定成分等含有食品を取り扱う施設	☐	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合
		輸出品取扱施設 ※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。	☐	認定番号等
添付書類	☒ 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）		☒ （自動車による営業の場合）自動車検査証記録事項の写し	
	☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果		☐ その他保健所長が必要と認める書類	
	☒ 営業施設から200メートル以内の付近見取図		☐	
	☐ （法人の場合）登記事項証明書		☐	
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
備考				

※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）

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： 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				
	(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)		
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 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		☒		
	郵便番号： 862-〇〇〇〇	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 熊本県内一円				
営業許可種類	(フリガナ) きっちんたろう いちごうしゃ				
	施設の名称、屋号又は商号 キッチン太郎 1号車		名称、屋号又は商号 (特定する名称や号番号がある場合は記載する)		
	(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 ☒ (〇〇市) 地域食品衛生責任者講習会 ☐ 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 例：調理食品（からあげ）		自動販売機の型番			
HACCPの取組 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☒ 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			
営業許可種類	許可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			簡易な営業
	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 ☐ していない ☐ と認められるので ☐ 許可して ☐ 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	
	(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。		☐	
	(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。		☐	
	(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。		☐	
営業施設情報	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） ☐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 ☐⑦放射線照射食品 ☐⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐⑨マーガリン ☐⑩ショートニング ☐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）	
	(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（ ☐ 直結 ☐ 専用水道 ☐ 簡専水 ☐ 小規模 ☒ その他） ② ☐ 井水（消毒設備の有無） ☐ 有 ☐ 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 熊本800 あ 〇〇〇〇		
	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：			
	熊本市〇〇区〇丁目〇番〇号 熊本市〇〇区〇丁目〇番〇号 熊本市〇〇区〇丁目〇番〇号（ひごまる広場）			
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け等 [提供する食品：] ☒ 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等） [提供する食品： からあげ] ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ [提供する食品：] ☐ その他（ ） [提供する食品：]			
	業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	☐	ふぐの処理を行う施設 ☐
		生食用食肉の加工又は調理を行う施設	☐	(フリガナ)
指定成分等含有食品を取り扱う施設		☐	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	
輸出品取扱施設 ※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。		☐	認定番号等	
添付書類	☒ 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）		☒ （自動車による営業の場合）自動車検査証記録事項の写し	
	☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果		☐ その他保健所長が必要と認める書類	
	☒ 営業施設から200メートル以内の付近見取図		☐	
	☒ （法人の場合）登記事項証明書		☐	
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
備考				