

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			
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		担当		
□ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		計画：		記録：		
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	
	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	
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。		☐		
	(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			
		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：] ☐ 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： 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： 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				
営業施設情報	(フリガナ) キッチンタロウ				
	施設の名称、屋号又は商号 キッチン太郎				
	(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	☒ (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		
営業許可業種	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（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		担当	担当者氏名： 食品 次郎	
	計画： 記録：		電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		
	許可番号及び許可年月日		営業の種類	施設コード	手数料
営業許可業種	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（ ）と認められるので（ ）よろしいか （ ）許可して（ ）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）

※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				
営業許可業種	(フリガナ) キッチンタロウ イチゴウテン		名称、屋号又は商号 （仮設を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 キッチン太郎 1号店				
	(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 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☑ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		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			
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 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（ ）と認められるので（ ）よろしいか （ ）許可して （ ）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）