

校区	指導済
施設コード	
手数料	

熊本市保健所長（宛）

営業許可申請書（臨時）

年 月 日

次のとおり営業したいので食品衛生法第55条第1項の規定により申請します。

※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。

申請者住所 ※法人にあっては、所在地	TEL		
(フリガナ)			
申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名	生年月日 年 月 日生		
営業所の所在地 (フリガナ)	熊本市		
営業所の名称（屋号・商号）			
営業の種類	☐ 飲食店（簡易な営業） ☐ 飲食店（大量の水を要しない営業） ☐ その他		
営業の期間 (最大7日間)	自 年 月 日 至 年 月 日 (日間)		
食品の仕込み場所		自動車登録番号 ※自動車で営業する場合	
食品の取扱品目			
HACCPの取組	☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施します 計画： 記録：		
(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	
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者。			☐
(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者。			☐

備考: 1 申請者の欠格条項の欄は、法人にあってはその業務を行う役員を含むものとし、当該事実があるときはその内容を別紙に記載すること。

- 2 添付資料
- (1) 法人にあっては、法人の登記事項証明書（提示のみ）
 - (2) 営業所の付近見取図
 - (3) 営業所の平面図

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 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
決 裁 印	受 付 印			

※ 申請手数料の還付はできません
※ 延滞する場合でも、再度申請することとなります
※

担当者			電話番号
-----	--	--	------

提供する食品	販売までの調理工程	仕込みを行う場合の施設名及び所在地
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：

○営業所の平面図

○営業所付近見取図（200m以内）

備考：

記入例【臨時 許可】
個人の場合

手数料	
施設コード	

熊本市保健所長 (宛)

営業許可申請書（臨時）

令和〇 年 〇 月 〇 日

次のとおり営業したいので食品衛生法第55条第1項の規定により申請します。

※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。

申請者住所 ※法人にあっては、所在地	熊本市〇〇区〇〇丁目〇番〇号 TEL 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		
(フリガナ)	こうろう たろう		
申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び 代表者の氏名	厚労 太郎 生年月日 平成〇 年 〇 月 〇 日生		
営業所の所在地	熊本市 〇〇区〇〇丁目〇番〇号 ※出店する場所の住所		
(フリガナ)	△△ストア		
営業所の名称（屋号・商号）	△△ストア ※申請者の店の屋号		
営業の種類	☒ 飲食店（簡易な営業） ☐ 飲食店（大量の水を要しない営業） ☐ その他		
営業の期間 (最大7日間)	自 令和〇 年 〇 月 〇 日 至 令和〇 年 〇 月 〇 日 (〇 日間)		
食品の仕込み場所	▲▲ストア 熊本市〇区〇丁目〇番〇号	自動車登録番号	
食品の取扱品目	からあげ		
HACCPの取組	☒ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施します 計画： 記録：		
(フリガナ) しょくひん はなこ	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	☒ (熊本市) 地域食品衛生責任者講習会 ☐ eラーニング	
食品 花子			
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者。			☐
(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者。			☐

備考: 1 申請者の欠格条項の欄は、法人にあってはその業務を行う役員を含むものとし、当該事実があるときはその内容を別紙に記載すること。

2 添付資料

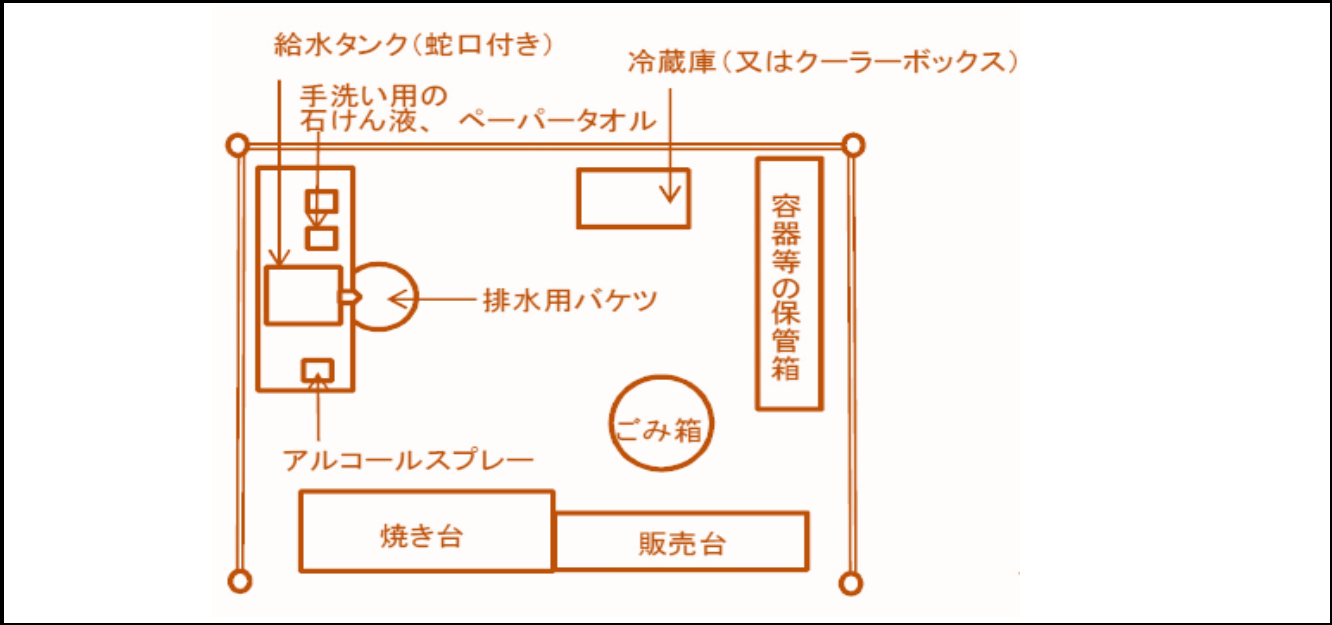
- (1) 法人にあっては、法人の登記事項証明書（提示のみ）
(2) 営業所の付近見取図
(3) 営業所の平面図

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 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			
	所 長	課 長	班 長	班 員
決 裁 印	受 付 印			

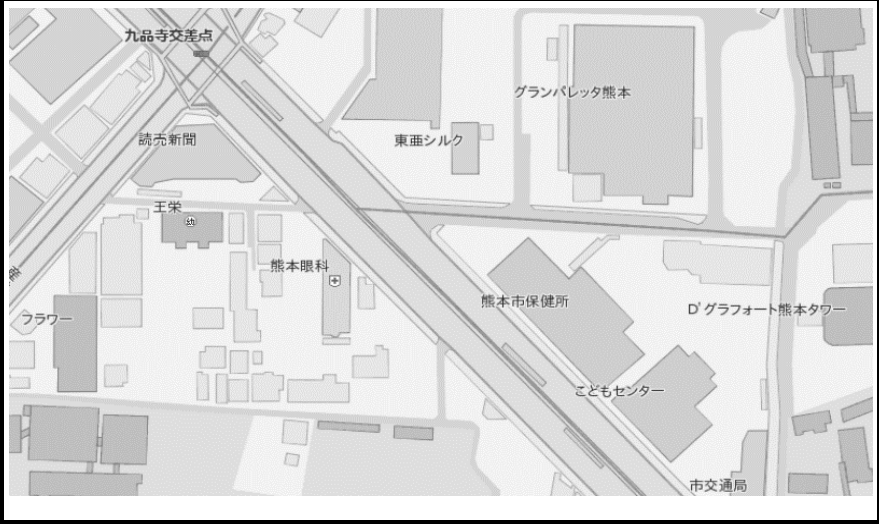
※申請手数料の選付はできません
※天候等によりイベントが順延する場合でも、再度申請することとなります
※

担当者	電話番号	
提供する食品	販売までの調理工程	仕込みを行う場合の施設名及び所在地
からあげ	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☒ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名：▲▲ストア 所在地：熊本市〇区〇丁目〇番〇号
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：

○営業所の平面図



○営業所付近見取図（200m以内）



備考：

記入例【臨時 許可】
法人の場合

校区

指導済

手数料

施設コード

熊本市保健所長 (宛)

営業許可申請書（臨時）

令和〇 年 〇 月 〇 日

次のとおり営業したいので食品衛生法第55条第1項の規定により申請します。

※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。

申請者住所 ※法人にあっては、所在地	熊本市〇〇区〇〇丁目〇番〇号 TEL 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		
(フリガナ)	かぶしきがいしゃ 〇〇しょくひん こうろう たろう		
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 厚労 太郎 ※法人の場合生年月日は記入不要 生年月日 年 月 日生		
営業所の所在地	熊本市 〇〇区〇〇丁目〇番〇号 ※出店する場所の住所		
(フリガナ)	△△ストア		
営業所の名称（屋号・商号）	△△ストア ※申請者の店の屋号		
営業の種類	☒ 飲食店（簡易な営業） ☐ 飲食店（大量の水を要しない営業） ☐ その他		
営業の期間 （最大7日間）	自 令和〇 年 〇 月 〇 日 至 令和〇 年 〇 月 〇 日 （ 〇 日間）		
食品の仕込み場所	▲▲ストア 熊本市〇区〇丁目〇番〇号	自動車登録番号	※自動車で営業する場合
食品の取扱品目	からあげ		
HACCPの取組	☒ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施します 計画： 記録：		
(フリガナ) しょくひん はなこ	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	☒ （ 熊本市 ）地域食品衛生責任者講習会 ☐ eラーニング	
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者。			☐
(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者。			☐

備考: 1 申請者の欠格条項の欄は、法人にあってはその業務を行う役員を含むものとし、当該事実があるときはその内容を別紙に記載すること。

2 添付資料

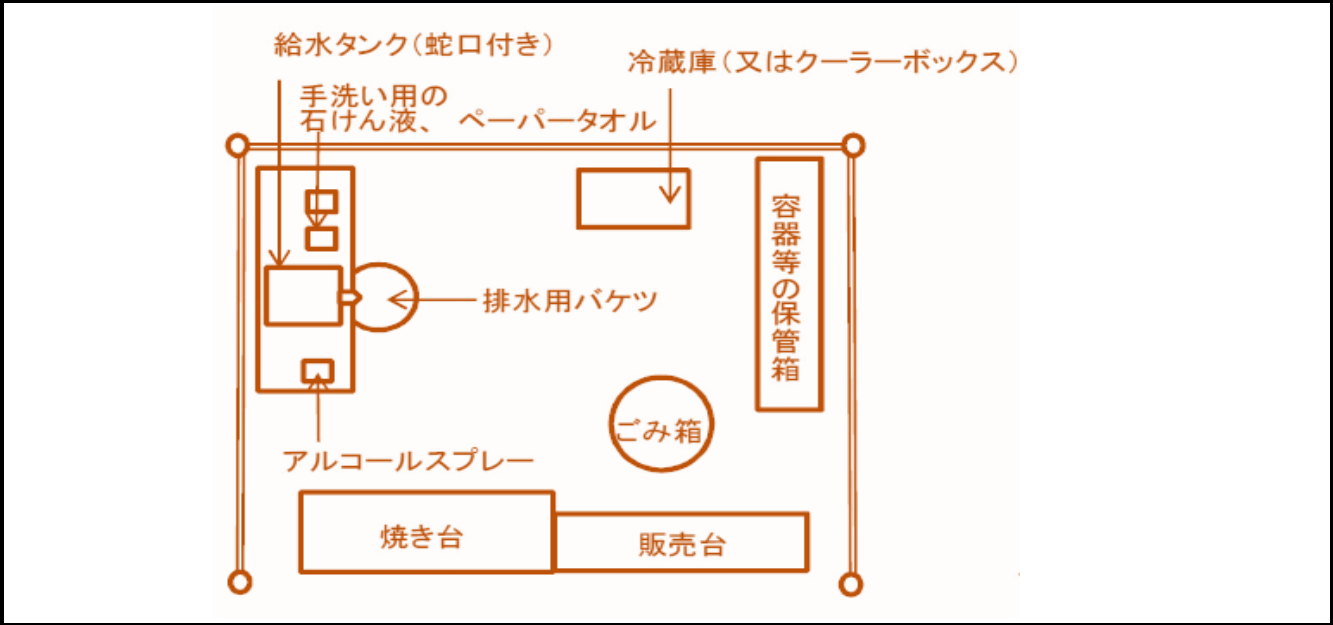
- (1) 法人にあっては、法人の登記事項証明書（提示のみ）
(2) 営業所の付近見取図
(3) 営業所の平面図

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 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			
	所 長	課 長	班 長	班 員
決 裁 印	受 付 印			

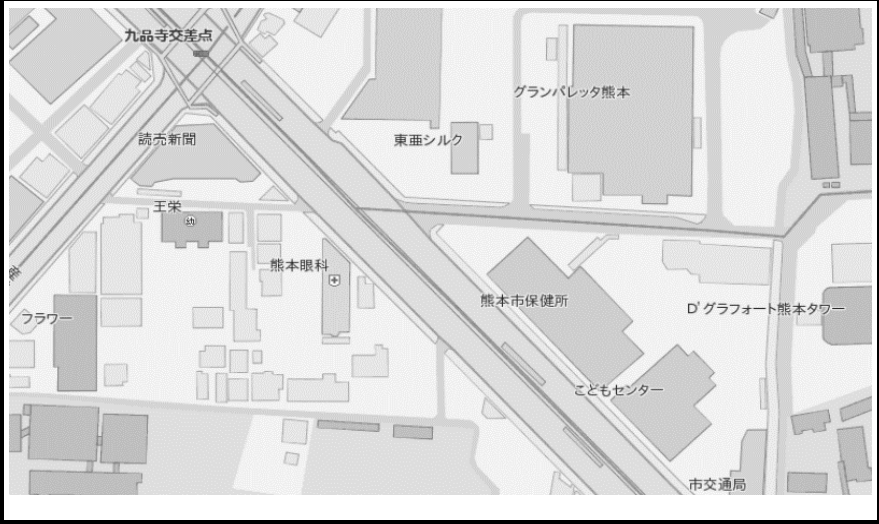
※申請手数料の選付はできません
※天候等によりイベントが順延する場合でも、再度申請することとなります
※

担当者		電話番号
提供する食品	販売までの調理工程	仕込みを行う場合の施設名及び所在地
からあげ	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☒ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名：▲▲ストア 所在地：熊本市〇区〇丁目〇番〇号
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：
	☐ 既製品を開封、加温、盛り付け ☐ 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） ☐ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ ☐ 他：	施設名： 所在地：

○営業所の平面図



○営業所付近見取図（200m以内）



備考：