校区	指導済
施設コード	
手数料	

熊本市保	健所長	(宛)
125/42/11/1不	カキアカ ママ	(313.)

営	業	許	可	申	請	書	(	臨	肼	)
$\boldsymbol{arphi}$	$\sim$	ні			нп	$\blacksquare$	•	нин	7	,

年 月  $\exists$ 

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、原則オーブ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1	3		年	月	日生
営業所の所在地	熊本市									
(フリガナ)										
営業所の名称 (屋号・商号)										
営業の種類	□ 飲食店	(簡易な営業)	□ 飲食局	ち(大量の	水を要し	ない営	業)	□ <	の他	
営業の期間		自	年		月	日				
(最大7日間)		至	年		月	日	(	日間	引)	
食品の仕込み場所					自動耳※自動車	車登録 で営業す				
食品の取扱品目										
HACCPの取組	□НАССЕ	の考え方を取り	の入れた衛生管	言理を実施	します		計画:		記録	:
(フリガナ)		資格の	種類	調理師・製					の他(	)
食品衛生責任者の氏名		受講し	た講習会	□( □ eラーニ		域食品額	<b></b>	者講習会		
法第55条第2項関係										該当には☑
食品衛生法又は同法に基づく処分(1) 経過していない者。	に違反して刑に処	しせられ、その執行	<b>亍を終わり、又は</b>	執行を受け	ることがな	くなった	日から起	2算して2年	三を	
(2) 食品衛生法第59条から第61条まで	の規定により許可	可を取り消され、そ	その取消しの日か	ゝら起算して	2年を経過し	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				
大田内工皿が入ったり	年	手 月	日 食	<b></b>
決 裁 印	適合 して	いる と認め	られるので 言	ごの通りであり基準に     受付印       許可して よろしいか     よろしいか
	所 長	課長	班長	班員

\* \* 天 申 候 請 等 手 に数

よ料

りの 還 付 は で き ま せ  $\lambda$ 

す

担当者		電話番号
提供する食品		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)	施設名:
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ	所在地:
	□ 他:	
	□ 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)	施設名:
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ	所在地:
	□ 他:	# = 11. /r .
	□ 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)	施設名:
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ	所在地:
	□ 他: □ 既製品を開封、加温、盛り付け	施設名:
	□ 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する)	DEGX 行 ·
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ	所在地:
	□ 他: □ 既製品を開封、加温、盛り付け	施設名:
	□ 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する)	Well Control of the C
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ	所在地:
	□ 他:	
○営業所の平面図	1	
○営業所付近見取	収図 (200m以内)	
		備考:

### 記入例【臨時 許可】 個人の場合

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○ 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	熊本市〇〇区〇〇丁目〇番〇号
※法人にあっては、所在地	TEL 000-000-0000
(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	<b>厚労 太郎</b> 生年月日 <b>平成○</b> 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)	$\Delta\Delta$ 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 <b>令和○</b> 年 ○ 月 ○ 日 至 <b>令和○</b> 年 ○ 月 ○ 日 ( ○ 日間)
食品の仕込み場所	▲▲ストア 熊本市○区○丁目○番○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 <b>食品 花子</b>	受講した講習会
法第55条第2項関係	該当には☑
食品衛生法又は同法に基づく処分に (1) を経過していない者。	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
(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	4	手 月	日 食	品衛生監視員	
決 裁 印	適合して		られるので 許	D通りであり基準に 可して よろしいか 許可して	受付印
	所 長	課長	班長	班員	

**※** \* 天 申 候 請 等 手 数 に 料 の 還 付 は で き ま せ  $\lambda$ 

ょ

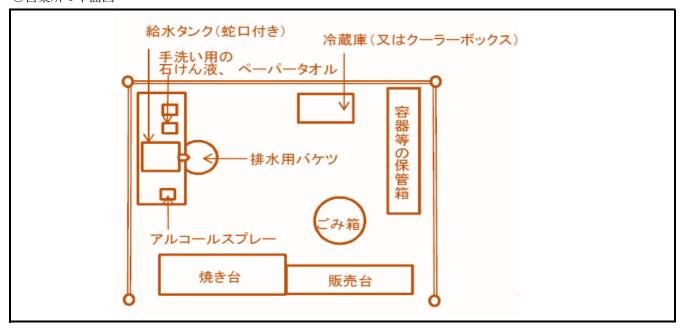
ŋ

ま

す

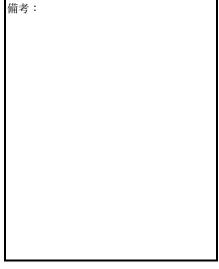
担当者		電話番号
提供する食品	販売までの調理工程	仕込みを行う場合の施設名及び所在地
	<ul><li>□ 既製品を開封、加温、盛り付け</li><li>✓ 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する)</li></ul>	施設名: ▲▲ストア
からあげ	<ul><li>✓ 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する)</li><li>□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ</li><li>□ 他:</li></ul>	所在地: <b>熊本市○区○丁目○番○号</b>
	□ 既製品を開封、加温、盛り付け □ 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する)	施設名:
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ □ 他:	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)	施設名:
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ □ 他:	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)	施設名:
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ □ 他:	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)	施設名:
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ □ 他:	所在地:

#### ○営業所の平面図



### ○営業所付近見取図 (200m以内)





## 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○ 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	熊本市〇〇区〇〇丁目〇番〇号 TEL 000-000-0000
(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 ○○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)	$\Delta\Delta$ X $\Gamma$
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	自 令和○ 年 ○ 月 ○ 日
(最大7日間)	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○区○丁目○番○号 総由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	27.11 ~ 12.70
食品衛生責任者の氏名 <b>食品 花子</b>	受講した講習会 □ 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 を経過していない者。	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
(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。

- 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		
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		
	所 長 課 長 班 長 班 員		

Ж 天 申 候 請 手 数 料 0 還 付 は で き ま せ  $\lambda$ 

**※** 

等

に

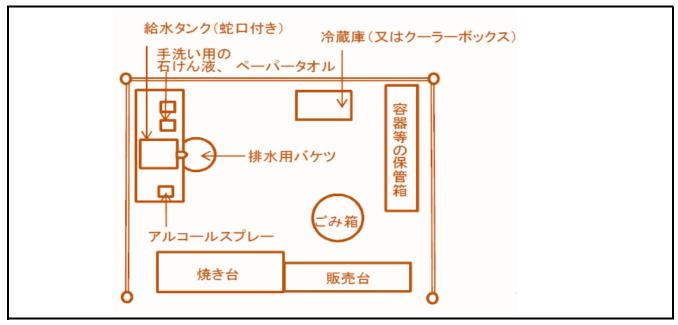
ょ

ŋ

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)	施設名: ▲▲ストア
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ □ 他:	所在地: <b>熊本市○区○丁目○番○号</b>
	□ 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)	施設名:
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ □ 他:	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)	施設名:
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ □ 他:	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)	施設名:
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ □ 他:	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)	施設名:
	□ 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ □ 他:	所在地:

#### ○営業所の平面図



### ○営業所付近見取図 (200m以内)



