

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。

申請者情報	電話番号：	法人番号：
申請者住所 ※法人にあっては、所在地 (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	<input type="checkbox"/> 飲食店 (簡易な営業) <input type="checkbox"/> 飲食店 (大量の水を要しない営業) <input type="checkbox"/> 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	
食品の取扱品目	※自動車で営業する場合	
HACCPの取組 (フリガナ)	<input type="checkbox"/> 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：	
食品衛生責任者の氏名	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 ( )
	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
法第55条第2項関係	該当には <input checked="" type="checkbox"/>	
(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。	<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、その取消の日から起算して2年を経過していない者。	<input type="checkbox"/>	

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

- 法人にあっては、法人の登記事項証明書 (提示のみ)
- 営業所の付近見取図
- 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			
決 裁 印	所 長	課 長	班 長	班 員
				受 付 印

※申請手数料の選付はできません。また、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
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名：  所在地：
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名：  所在地：
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名：  所在地：
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名：  所在地：
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 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。

申請者情報	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	法人番号：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
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	
(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	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店 (簡易な営業) <input type="checkbox"/> 飲食店 (大量の水を要しない営業) <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 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"/> (熊本市) 地域食品衛生責任者講習会 <input type="checkbox"/> eラーニング
法第55条第2項関係	該当には <input checked="" type="checkbox"/>	
(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。	<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、その取消の日から起算して2年を経過していない者。	<input type="checkbox"/>	

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

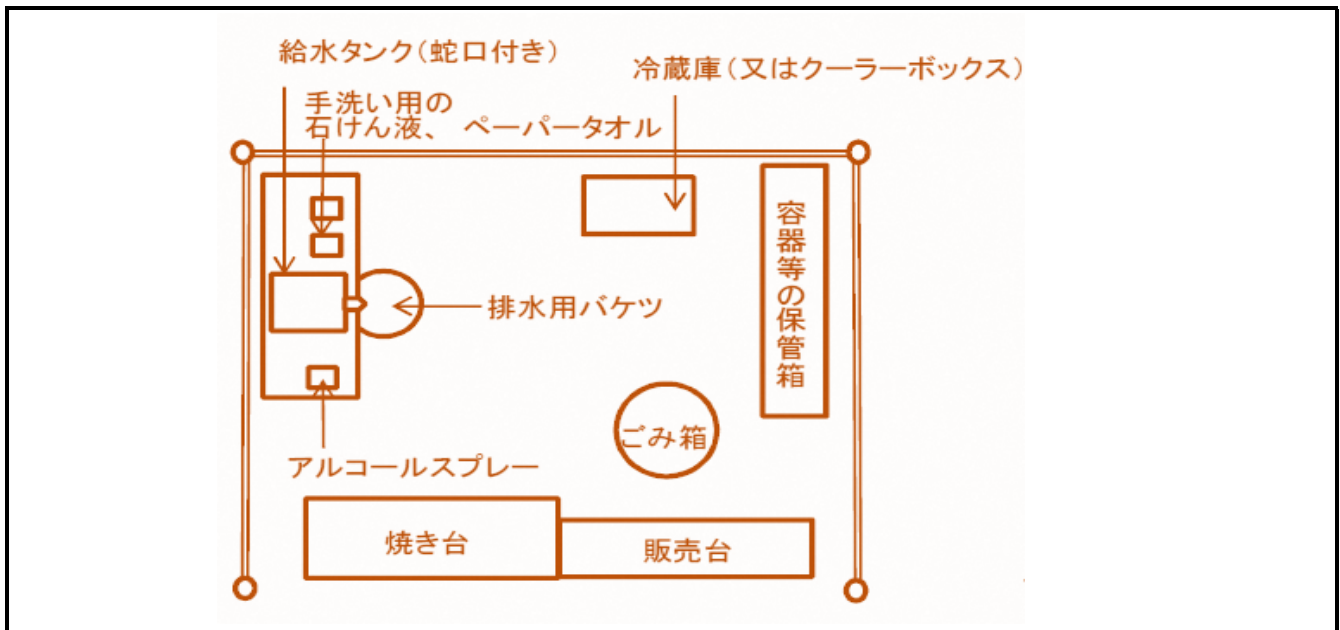
- 法人にあっては、法人の登記事項証明書 (提示のみ)
- 営業所の付近見取図
- 営業所の平面図

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			
決 裁 印	所 長			受 付 印
	課 長	班 長	班 員	

※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、再度申請することになります  
□

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	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input checked="" type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名： ▲▲ストア 所在地： 熊本市〇区〇丁目〇番〇号
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名： 所在地：
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名： 所在地：
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名： 所在地：
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 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

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。

申請者情報	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	法人番号：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
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	
(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 生年月日 年 月 日生	
営業所の所在地 (フリガナ)	熊本市 〇〇区〇〇丁目〇番〇号 ※出店する場所の住所	
営業所の名称 (屋号・商号)	△△ストア △△ストア ※申請者の店の屋号	
営業の種類	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店 (簡易な営業) <input type="checkbox"/> 飲食店 (大量の水を要しない営業) <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> ( 熊本市 ) 地域食品衛生責任者講習会 <input type="checkbox"/> eラーニング
法第55条第2項関係	該当には <input checked="" type="checkbox"/>	
(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。	<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者。	<input type="checkbox"/>	

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

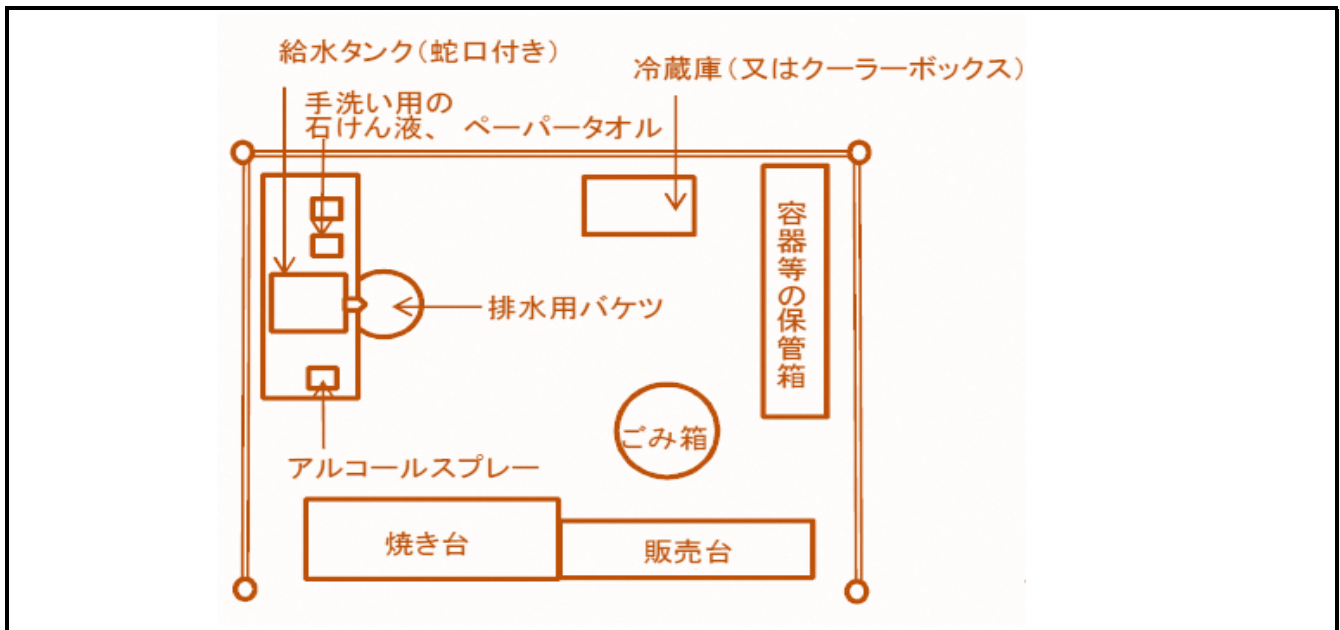
- 法人にあっては、法人の登記事項証明書 (提示のみ)
- 営業所の付近見取図
- 営業所の平面図

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			
決 裁 印	所 長			受 付 印
	課 長	班 長	班 員	

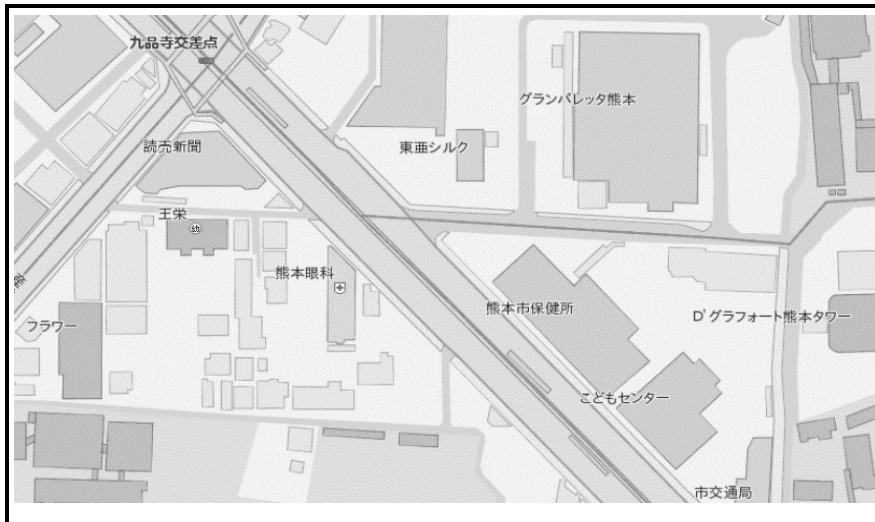
※申請手数料の選付はできません  
※天候等によりイベントが順延する場合があります  
※再度申請することになります

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	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input checked="" type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名： ▲▲ストア 所在地： 熊本市〇区〇丁目〇番〇号
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名： 所在地：
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名： 所在地：
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他：	施設名： 所在地：
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理（揚げる、焼く、成形する） <input type="checkbox"/> 既製品、コーヒー等の飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 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：