

熊本市保健所長

(宛)

# 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。

申請者の氏名等をオープンデータとして公開してよいか をつけてください。 ( 可 ・ 不可 )

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。

申請手数料の還付はできません

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)
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	

営業施設情報	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		
	(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 年 月 日
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 年 月 日			
	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			
	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 適合( )と認められるので( )よろしいか 適合( )と認められるので( )よろしいか 適合( )と認められるので( )よろしいか			受付印
決裁印	所長	課長	班長	

申請者情報	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(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	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） 加糖粉乳 調製粉乳 食肉製品 魚肉ハム 魚肉ソーセージ	放射線照射食品 食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） マーガリン ショートニング 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	上水道（直結 専用水道 簡専水 小規模 その他） 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	
	輸出食品取扱施設 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				

熊本市保健所長

(宛)

営業許可申請書（新規、継続）

令和 年 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。

申請者の氏名等をオープンデータとして公開してよいか をつけてください。（可・不可）

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。

申請手数料の還付はできません

申請者情報	電子メールアドレス: taro@.jp	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 熊本市〇〇区 町丁目番号		
	(フリガナ) ショクヒンタロウ	(生年月日)	
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		

営業施設情報	電子メールアドレス: taro@.jp	法人番号:	
	郵便番号: 862-	電話番号: - -	FAX番号: - -
	施設の所在地 熊本県内一円		
	(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 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: - -	

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			
	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( )よるしいか( )不許可して			
決裁印	所長	課長	班長	班員
				受付印

申請者情報	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	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） 加糖粉乳 調製粉乳 食肉製品 魚肉ハム 魚肉ソーセージ	放射線照射食品 食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） マーガリン ショートニング 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	受講した講習会名称	年 月 日
	使用水の種類	上水道（直結 専用水道 簡専水 小規模 その他） 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 <b>熊本800 あ</b> 施設の保管場所： <b>熊本市 区 丁目 番号</b> 仕込場所（仕入場所）： <b>熊本市 区 丁目 番号</b> 主な営業場所： <b>熊本市 区 丁目 番号（ひごまる広場）</b> 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： <b>からあげ</b> 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	
	輸出食品取扱施設 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				

熊本市保健所長

(宛)

## 営業許可申請書（新規、継続）

令和 年 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。

申請者の氏名等をオープンデータとして公開してよいか をつけてください。（可・不可）

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： -	電話番号： - -	FAX番号： - -		
	申請者住所 法人にあっては、その所在地 熊本市〇〇区 町丁目番号				
営業施設情報	(フリガナ) カブシキガイシャ ショクヒン ショクヒンタロウ	(生年月日)			
	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 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-	電話番号： - -	FAX番号： - -	
施設の所在地	熊本県内一円				
(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 <small>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)</small>				
(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	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			
食品 花子					
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				
例：調理食品(からあげ)					
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： - -		
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 <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(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	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） 加糖粉乳 調製粉乳 食肉製品 魚肉ハム 魚肉ソーセージ	放射線照射食品 食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） マーガリン ショートニング 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	上水道（直結 専用水道 簡専水 小規模 その他） 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 <b>熊本800 あ</b>		
		施設の保管場所： <b>熊本市 区 丁目 番号</b> 仕込場所（仕入場所）： <b>熊本市 区 丁目 番号</b> 主な営業場所： <b>熊本市 区 丁目 番号（ひごまる広場）</b> 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： <b>からあげ</b> 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		
	輸出食品取扱施設 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				