

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)

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。申請者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄)

申請手数料の還付はできません

申請者住所 <small>法人にあっては、所在地</small>	TEL		
(ふりがな)			
申請者氏名 <small>法人にあっては、その名称及び代表者の氏名</small>	生年月日	年 月 日生	
営業所の所在地	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	<small>自動車で営業する場合</small>
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		
(ふりがな)	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

- 1 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			
決 裁 印	所 長	課 長	班 長	班 員
				受 付 印

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） 仕込品、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） 仕込品、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） 仕込品、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） 仕込品、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） 仕込品、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

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。申請者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄)

申請者住所 法人にあっては、所在地	熊本市 区 丁目 番号	TEL	-	-
(ふりがな)	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 区 丁目 番号	出店する場所の住所		
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 年 月 日	至 令和 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			
(ふりがな) 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

1 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

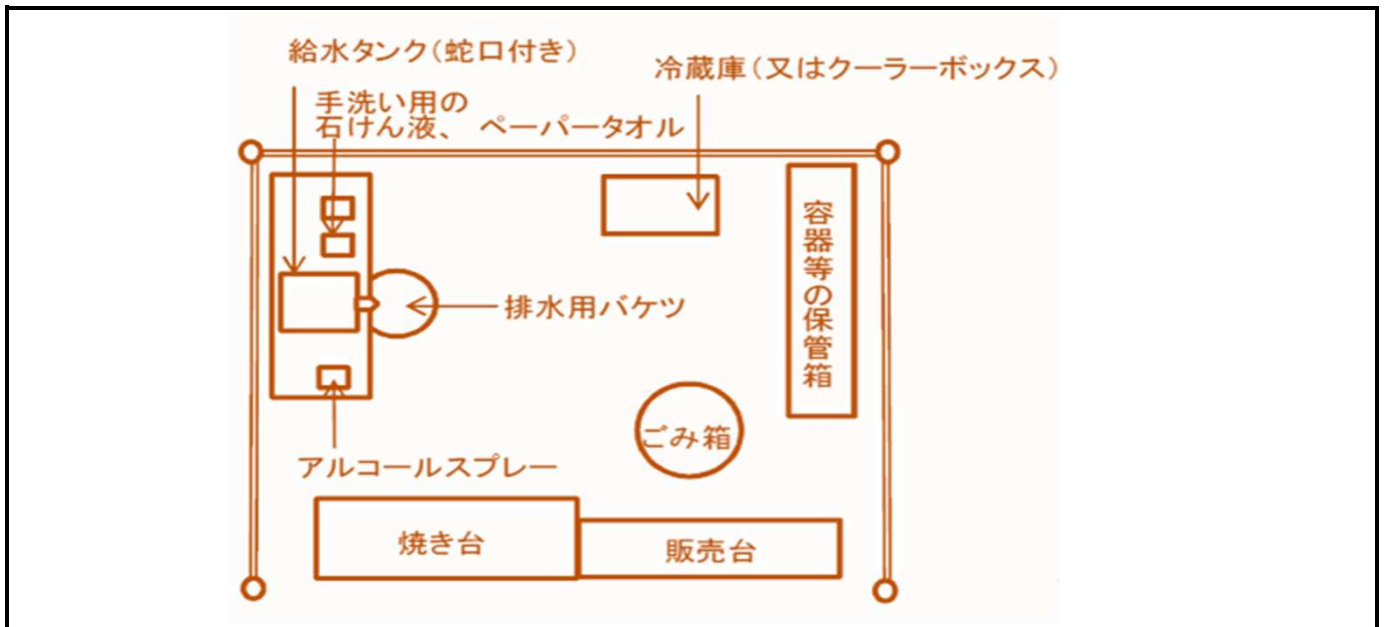
食品衛生監視員の意見	年 月 日 食品衛生監視員			
	食品衛生監視員の現地調査の結果は上記の通りであり基準に適合している と認められるので 許可して よろしいか していない 不許可して			
決 裁 印	所 長	課 長	班 長	班 員

申請手数料の還付はできません

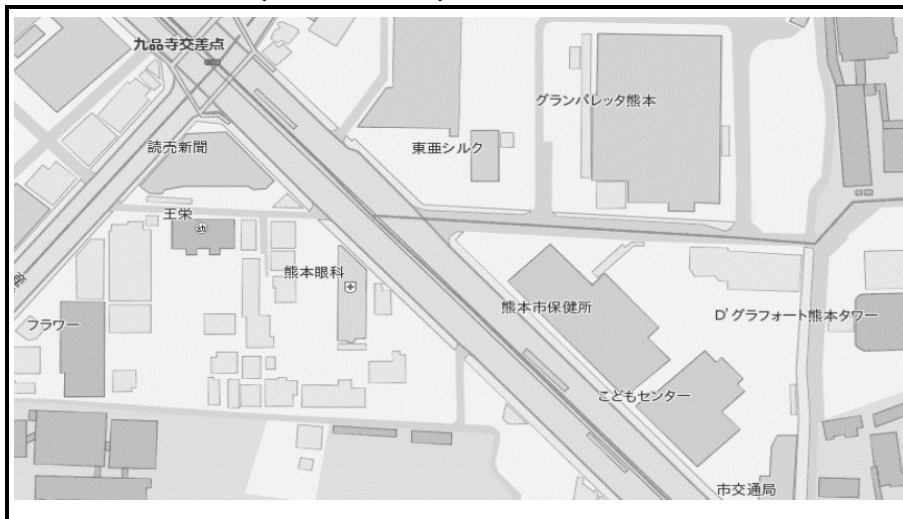
担当者		電話番号
-----	--	------

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） 仕込品、飲料を容器に注ぐ 他：	施設名： ストア 所在地： 熊本市 区〇丁目 番号
	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） 仕込品、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） 仕込品、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） 仕込品、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） 仕込品、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：

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。申請者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄)

申請者住所 法人にあっては、所在地	熊本市 区 丁目 番号 TEL - -		
(ふりがな)	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 区 丁目 番号 出店する場所の住所		
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 年 月 日 至 令和 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	
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		
(ふりがな) 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

1 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

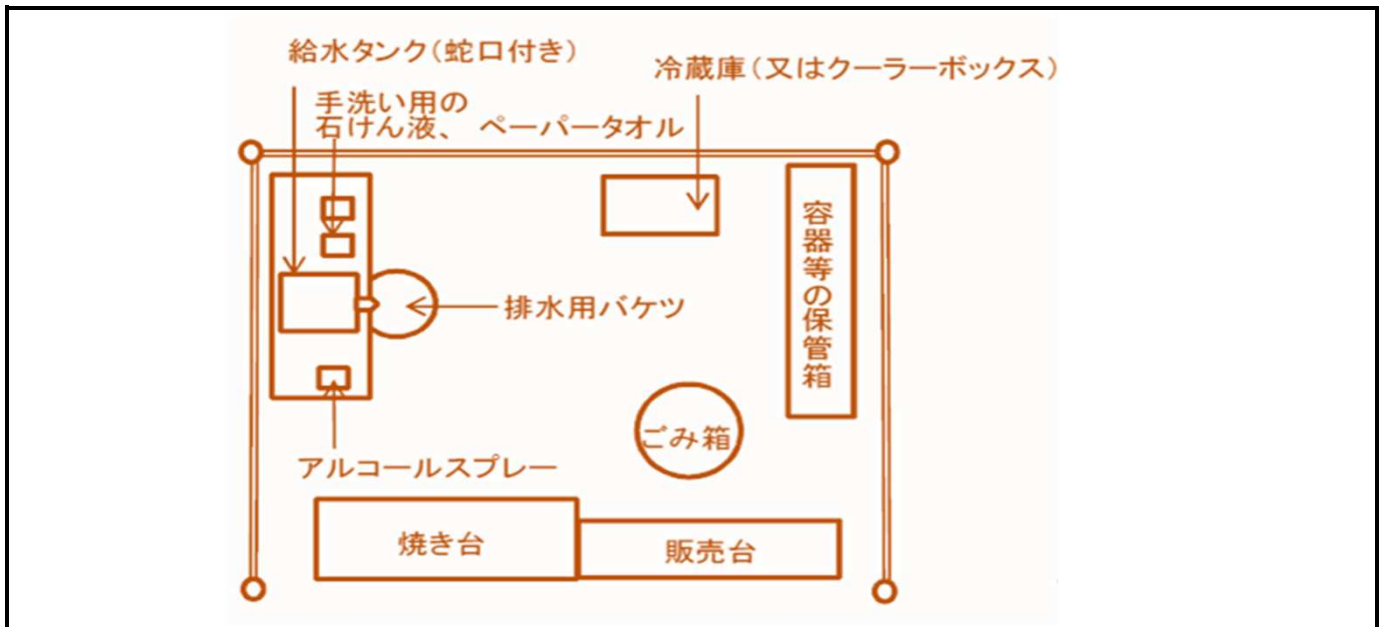
食品衛生監視員の意見	年 月 日 食品衛生監視員			
	食品衛生監視員の現地調査の結果は上記の通りであり基準に適合している と認められるので 許可して よろしいか していない 不許可して			
決 裁 印	所 長	課 長	班 長	班 員

申請手数料の還付はできません

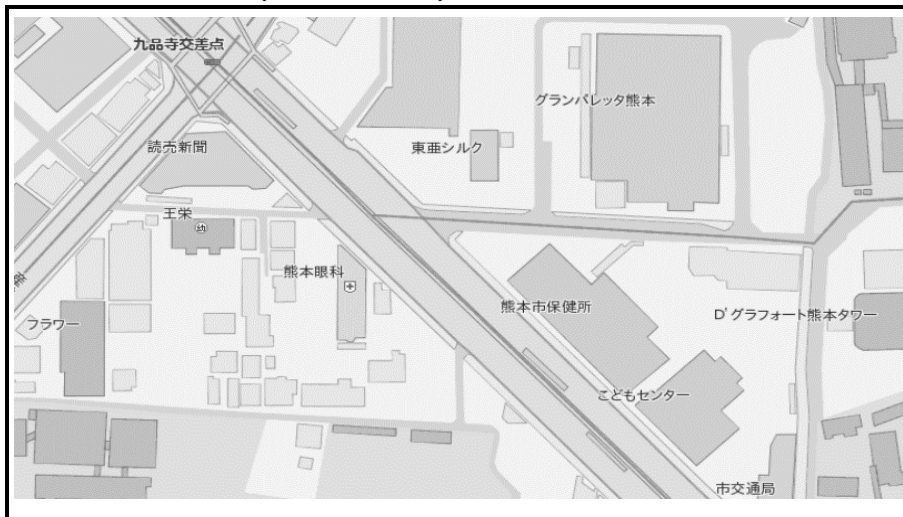
担当者		電話番号
-----	--	------

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） 仕込品、飲料を容器に注ぐ 他：	施設名： ストア 所在地： 熊本市 区〇丁目 番号
	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） 仕込品、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） 仕込品、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） 仕込品、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） 仕込品、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：