

熊本市保健所長 (宛)

校区	指導済
施設コード	
手数料	

申請手数料の還付はできません

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)

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			
営業施設情報	(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	
	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			
営業許可業種	(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:
許可番号及び許可年月日	営業の種類		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 () () () ()				受付印
決裁印	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） （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 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	（自動車による営業の場合）自動車検査証の写し その他保健所長が必要と認める書類		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
備考				

記入例（個人の場合）

熊本市保健所長

(宛)

校区

指導済

施設コード

手数料

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）

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
	電子メールアドレス： taro@ .jp	法人番号：	
施設所在地	郵便番号： -	電話番号： - -	FAX番号： - -
	熊本市〇〇区 町丁目番号		
施設名称、屋号又は商号	(フリガナ) レストランタロウ		
	レストラン太郎		
食品衛生責任者の氏名	(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 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		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： - -
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
	1 指令(食保)第 号 年 月 日	飲食店営業	
	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〔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
決裁印	所長	課長	班長	

申請手数料の還付はできません

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） シヨクヒンタロウ	
	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。		食品 太郎 認定番号等 熊本県免許 第 号	
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） （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 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	（自動車による営業の場合）自動車検査証の写し その他保健所長が必要と認める書類		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
備考				

記入例（法人の場合）

熊本市保健所長 (宛)

校区 指導済

Table with 2 columns: 施設コード, 手数料

申請手数料の還付はできません

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）

Main application form with sections for applicant info, facility info, and business type. Includes fields for email, address, name, and qualifications.

Final section for supervisor's opinion and decision stamp, including a table for approval status and a signature area.

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		
	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) シヨクヒンタロウ		
	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。	食品 太郎 認定番号等 熊本県免許 第 号		
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） （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 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	（自動車による営業の場合）自動車検査証の写し その他保健所長が必要と認める書類		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨 (例)添加物次郎から営業を譲り受けました。(申請者による記載(加えて当該契約書等の写しの提示など))			
備考				