

年度	許可No.	施設No.
----	-------	-------

営業許可申請書

神戸市保健所長 あて

年 月 日

食品衛生法第52条第1項の規定による許可を受けたいので、食品衛生法施行規則第67条第1項の規定により、営業設備の構造を記載した図面を添付して次のとおり申請します。

申請者の住所 <small>〔法人にあっては、主たる事務所の所在地〕</small>	〒 □□□□-□□□□	TEL () -
ふりがな		
申請者の氏名及び生年月日 <small>〔法人にあっては、その名称及び代表者の氏名〕</small>		□□□ 年 月 日生
営業所所在地	〒 □□□□-□□□□ 神戸市 区	TEL1 (公開用) - TEL2 - FAX -
営業の種類		□□□□
ふりがな		※複数業種を一括申請する場合は、別紙に記入願います。 □□□□
営業所の名称、屋号又は商号		
営業設備の概要	別添（施設の平面図・機械器具類の配置図・営業設備の構造仕様書、さらに製造業にあっては製造工程の概要・機械器具類の仕様書を添付してください。）	
裏面に記載する食品衛生法第52条第2項第1号から第3号までに該当することの有無（どちらかに○を付ける。） 有の場合は（ ）内に該当事項を記入すること。 有（ ） ・ 無		

備考 この申請書は、本人又はその代理人が記入するものです。

- 添付書類 1. 法人の場合は、登記事項証明書等（確認後に返却します。）
2. 水道水以外の水を使用する場合は、水質検査成績書（写し）

送付先

営業所 営業者 その他

起案	決裁	公開の状況	分類
所長	課長	係長	起案
		<input type="radio"/> 公開 <input type="radio"/> 部分公開 <input type="radio"/> 非公開 情報公開条例第10条第 号に該当	保存 常用 年 受付
許可年月日	年 月 日	許可番号	許可第 号
(伺) 上記申請について実施調査をしたところ、施設基準に合致するため、次の条件により許可し、営業許可通知書、営業許可済証を交付してよろしいか。 1. 本許可の効力は、 年 月 日から 年 月 日までとする。			手数料収納済確認欄 ¥ _____ (No. _____)
照合欄	営業許可通知書 割印	営業許可済証 割印	確認欄 謄本等 新規・名義変更 期限切れ その他 ()

新 規

※複数業種を一括申請する場合は、1～6の欄は別紙に記入願います。

1. 食品衛生責任者	氏名 資格要件 年 月 日生 に該当 年 月 日 受講・取得 (自治体名: 第 号)	確認欄
	資格要件 ①養成講習会受講済者 ②調理師 ③製菓衛生師 ④栄養士 ⑤食鳥処理衛生管理者 ⑥食品衛生指導員 ⑦その他 ()	
2. 主な製造・販売品目		
3. フグの取扱いの有無	有・無 ※有毒部位の除去を行う場合は、フグ処理者氏名 ()	
4. 仕出し・弁当調製の有無	有 (食/日) ・無	
5. 定休日/営業時間	/	
6. 危害分析・重要管理点方式の導入	有 (施設全体・一部のライン又は製品のみ) ・無	
	有の場合は以下の書類※を添付 1 衛生管理自主チェック票 2 製品説明書 3 製造等工程一覧図 4 重要管理点整理票(工程, 危害要因, 発生要因, 管理手段, 管理基準, モニタリング方法が整理された書類) ・2から4は, 主要な1製品についての書類を添付すること。 ※総合衛生管理製造過程その他危害分析・重要管理点方式と同等以上の管理運営を行っている場合は, その承認書等の写しをもって代えることができます。	
7. 付近見取図		
法第52条第2項 第1号 第2号 第3号	食品衛生法又はこの法律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年を経過しない者 法第54条から第56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年を経過しない者 法人であって, その業務を行う役員のうち前2号のいずれかに該当する者があるもの	

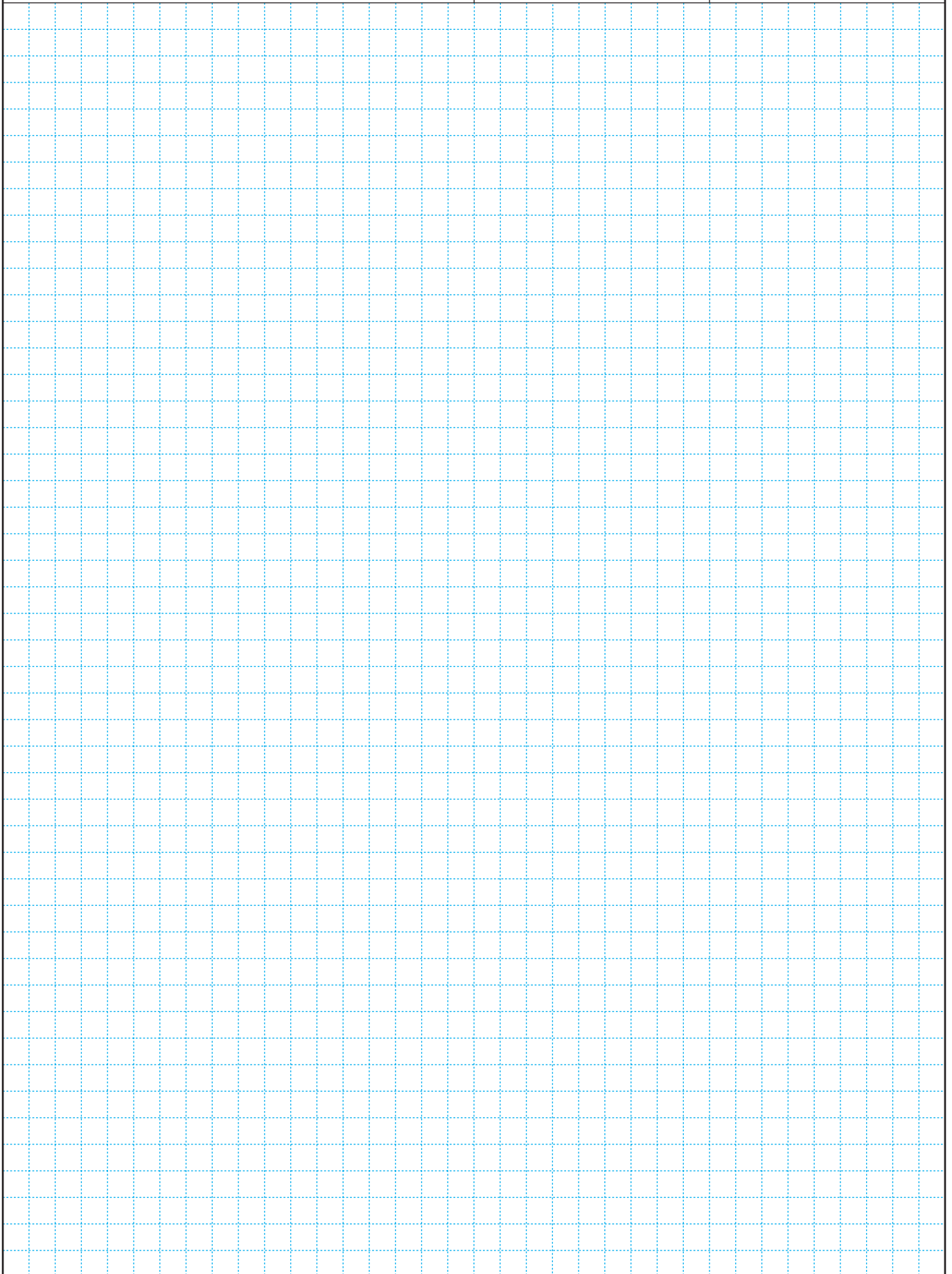
施設の平面図・機械器具の配置図

営業施設の全面積

作業場・調理場の全面積

m²

m²



処 理 経 過 欄

調 査 日	調 査 者	調 査 状 況
. .		
. .		
. .		
. .		
. .		

諸 届 記 録

調 査 日	内 容	確 認
. .		
. .		
. .		
. .		
. .		
. .		
. .		

講 習 会 受 講 記 録

. .		. .	
. .		. .	
. .		. .	
. .		. .	

営業設備の構造仕様書 (業種)

(該当するところに 印, () 内には具体的に記入してください。)

共通基準

構	区画	独立室, その他	各作業工程上の区画	有	
	天井	板, 合成樹脂, コンクリート, 金属, その他 ()			
	内壁	コンクリート, タイル, 合成樹脂, 金属, その他 ()			
	腰張	コンクリート, タイル, 金属, その他 () 床面から () m			
	床	コンクリート, タイル, 合成樹脂, 板, その他 ()			
	採光	自然, 照明設備	作業面 50 ルクス以上	有	
	換気	自然換気 () 人工換気 ()			
	防虫防ぞ	出入口, 窓	網張, エアカーテン, その他 ()		
		排水口	ロストル, 金網, トラップ その他 ()		
	洗浄設備	流水式 () 槽式, ステンレス, その他 ()			
手洗設備	従業員専用 有 () 箇	手指消毒	専用 有 () 箇		
食品取扱設備	機械・器具	配置 良	整備 良	材質 良	
		計器類 有	衛生的な運搬具 有・不要		
	保管	原材料	戸棚, 冷蔵庫(室), 倉庫, その他 ()		
		器具・副資材	戸棚, 冷蔵庫(室), 倉庫, その他 ()		
		製品	戸棚, 冷蔵庫(室), 倉庫, その他 ()		
管	冷蔵庫(室)	有 () 箇	温度計 有		
殺菌設備	蒸気, 煮沸, 乾熱, 薬剤, その他 ()				
給水	使用水	水道水, 井戸水, その他 ()			
	滅菌機	有	浄水装置	有・不要	
汚物処理	排水みぞ	開渠・暗渠	汚水だめ	有・無	
	廃棄物容器	ふた 有	金属, 合成樹脂, その他 ()		
	便所	専用・共同	手洗設備	有	
		手指消毒設備	有	防虫防ぞ設備 有	

業種別基準 (該当業種についてのみ記入してください)

19 清涼飲料水製造業

区画・面積	原料置場 () m ² 調合室 () m ² 製造室 () m ² 殺菌場 () m ² 製品置場 () m ² の区画 有		
機械・器具類	調合タンク 有	ろ過装置 有	充てん装置 有
	殺菌設備 有	製品検査設備 有	その他 ()
	冷凍果実飲料の零下 15 以下保存設備 有		温度計 有
炭酸を含有する清涼飲料水を製造する場合	冷凍機使用の原水冷却装置 有		
	使用水	水道水, 井戸水, その他 ()	
	原水殺菌ろ過装置 有・不要	原水煮沸殺菌設備 有・不要	

9 集 乳 業

区 画 ・ 面 積	受乳場()m ² 乳取扱室()m ² 洗かん場()m ² の区画 有	
冷 却 設 備	有()	冷 蔵 設 備 有()
検 査 器 具	有()	

13 食 肉 製 品 製 造 業

区 画 ・ 面 積	原料置場()m ² 処理室()m ² 冷蔵室()m ² 製造室()m ² くん煙加熱室()m ² 製品置場()m ² の区画 有	
処 理 室	処 理 台	金 属 ・ 合 成 樹 脂
	置 場	専用台 床に直接置かめための設備()
冷 蔵 室	貯肉室, 漬込室の区画 有	温度計 有
製 造 室	食 肉 容 器	不浸透性材料(金属)
	解 凍 設 備	有(流水, 室温, 加圧, その他)
製 品 置 場	10 以下保存設備 有()	温度計 有
製 品 の 中 心 温 度 計	有()	

15 魚 介 類 せ り 売 営 業

魚介類を直接床上に置かめための設備	有(すのこ板, その他)
-------------------	---------------

20 乳 酸 菌 飲 料 製 造 業

区 画 ・ 面 積	原料置場()m ² 製造室()m ² 洗びん室()m ² 合成樹脂容器成型室()m ² 製品置場()m ² 原液製造室()m ² の区画 有		
機 械 ・ 器 具 類	ろ過装置 有	充てん装置 有	製品検査設備 有
	そ の 他 ()		
希 釈 の み の 場 合	原液の冷蔵設備 有	温度計 有	

24 マーガリン又はショートニング製造業

区 画 ・ 面 積	原料置場()m ² 製造室()m ² 包装室()m ² 製品置場()m ² 更衣室()m ² 検査室()m ² ボイラー室()m ² の区画 有		
機 械 ・ 器 具 類	配 合 槽 有	混 合 機 有	
	検査設備 有	そ の 他 ()	

30 納 豆 製 造 業

区 画 ・ 面 積	原料置場()m ² 作業場()m ² 発酵室()m ² 製品置場()m ² の区画 有	
-----------	--	--

32 缶 詰 又 は 瓶 詰 食 品 製 造 業

区 画 ・ 面 積	原料置場()m ² 製造室()m ² 製品置場()m ² の区画 有		
機 械 ・ 器 具 類	充てん装置 有	洗びん洗かん装置 有	検査設備 有
	その他()		

製造工程の大要

(製造する食品の名称)

(原材料名)

(使用する添加物及びその量)

(製造工程)

(容器包装の形態、材質)

(製品の表示)

(製品の規格)

(消費期限・賞味期限及び保存方法)