

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。

		確認欄
1. 食品衛生責任者	氏名 _____ 年 月 日生 資格要件 _____ に該当 _____ 年 月 日 受講・取得 (自治体名: _____ 第 _____ 号)	
2. 主な製造・販売品目	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 ()	
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	<div style="border: 1px dashed black; height: 300px; width: 100%;"></div>	
法第52条第2項第1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	
第2号	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	
第3号	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	

N
4
+

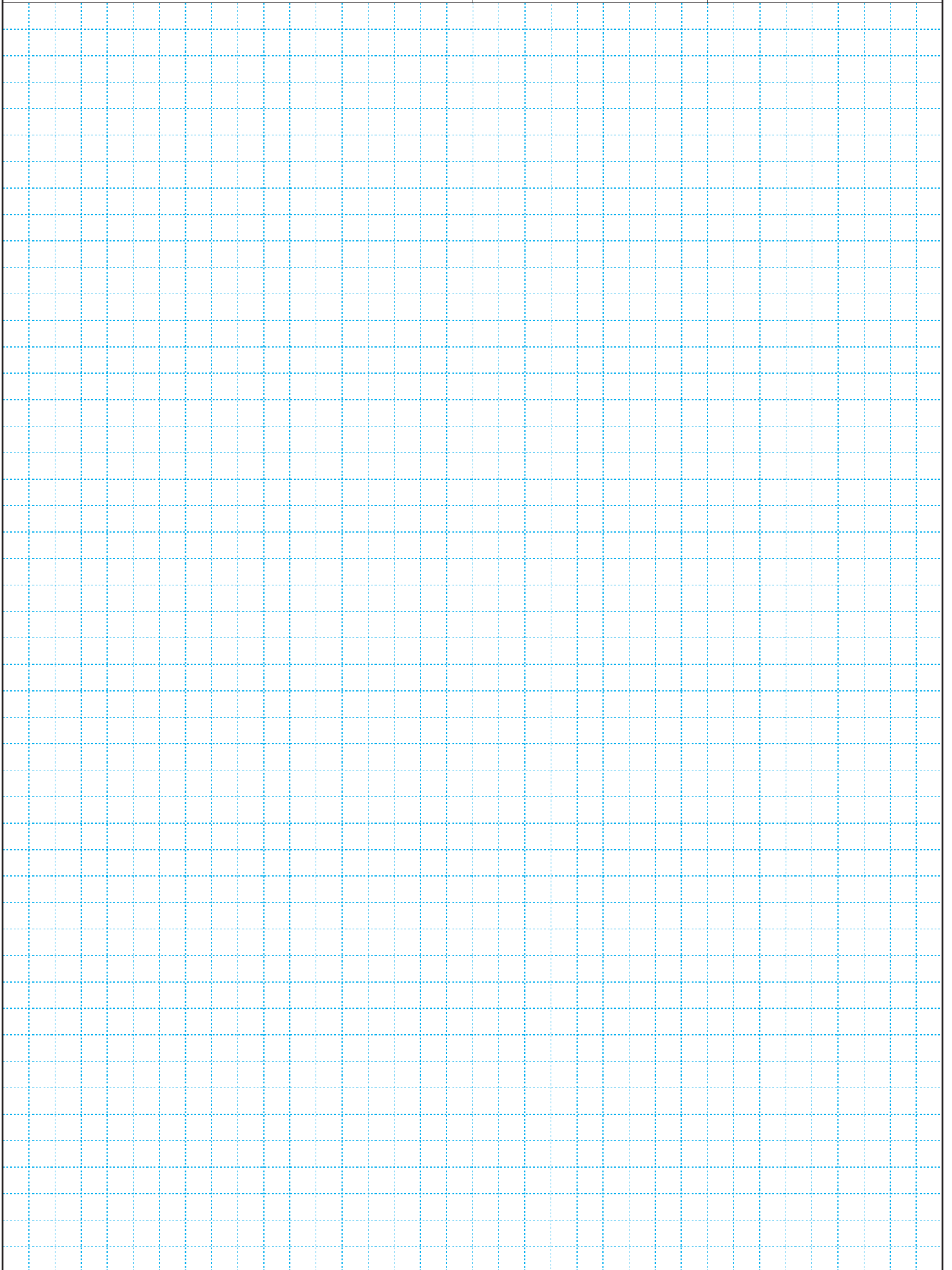
施設の平面図・機械器具の配置図

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 造	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 ()		
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)

1 飲食店営業 2 喫茶店営業

区 画 ・ 面 積	調理場 () m ² 客室 () m ² の区画			有 ・ 不 要
調 理 場	折詰弁当類を多数調理 する場合の放冷設備	専用 ・ 共同	網戸棚, 扇風機, その他 ()	
	ま な 板	合 成 樹 脂, 合 成 ゴ ム		
客 室	採 光	自 然, 照 明 設 備	10 ルクス以上	有
	紙くずかご等	紙くずかご	有	そ の 他 ()
	手 洗 設 備	流 水 式	そ の 他	

3 菓子製造業

区画・面積	原材料置場()m ² 作業場()m ² 製品置場()m ² の区画	有	
作 業 場 の み	作業台	金属()	
	あん保管箱	合成樹脂性金属	
	パン 製造 のみ	冷蔵設備	イースト, パター等を保管する冷蔵庫(室)
		発酵槽	不浸透性材料()
	パン箱	合成樹脂性金属	

10 乳類販売業

冷蔵設備	電気式()個	その他()
空びん保管設備	合成樹脂	その他()

12 食肉販売業

施設	陳列場	処理場	冷蔵庫	有
陳 列 場	保管設備	食肉.....10 以下保存設備	有 (電気式)	()
		冷凍食肉.....零下15 以下保存設備	有 (電気式)	()
	温度計	有		
処 理 場	処理台	金属・合成樹脂		
	置場	専用台	床に直接置かないための設備()	()
まな板(食肉製品専用)	合成樹脂	合成ゴム		

14 魚介類販売業

区画	陳列場	処理場	冷蔵庫の区画	有
保 存 設 備	鯨肉・ゆでだこ・ゆでがに 生食用鮮魚介類 生食用かき 冷凍魚介類	10 以下の保存設備	有 ()	温度計
		零下15 以下の保存設備	有 ()	温度計
		零下15 以下の保存設備	有 ()	温度計
生食用魚介類取扱店舗	専用調理台	有	専用調理器具	有
	まな板(合成樹脂, 合成ゴム)		専用陳列設備	有
解凍設備	有 (流水, 室温, 加圧, その他)			()

29 豆腐製造業

区画・面積	原料置場()m ² 作業場()m ² 製品置場()m ² の区画	有		
作 業 場	機械・器具類	成型箱(金属, 合成樹脂)	流し箱(金属, 合成樹脂)	
		寄せ箱(金属, 合成樹脂)		
	豆汁	加熱殺菌設備	有	温度計
	包装豆腐	加熱殺菌設備	有	充てん機
水さらし槽	有 () 槽	換水装置	有	
製 保 管 設 備	品	冷却方法(冷却水循環式, 冷却パイプ式, 冷却ショーケース, その他)		()
		冷蔵庫	有	水槽()槽
		換水装置	有	内壁(ステンレス, タイル, その他)

製造工程の概要

(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)