

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。

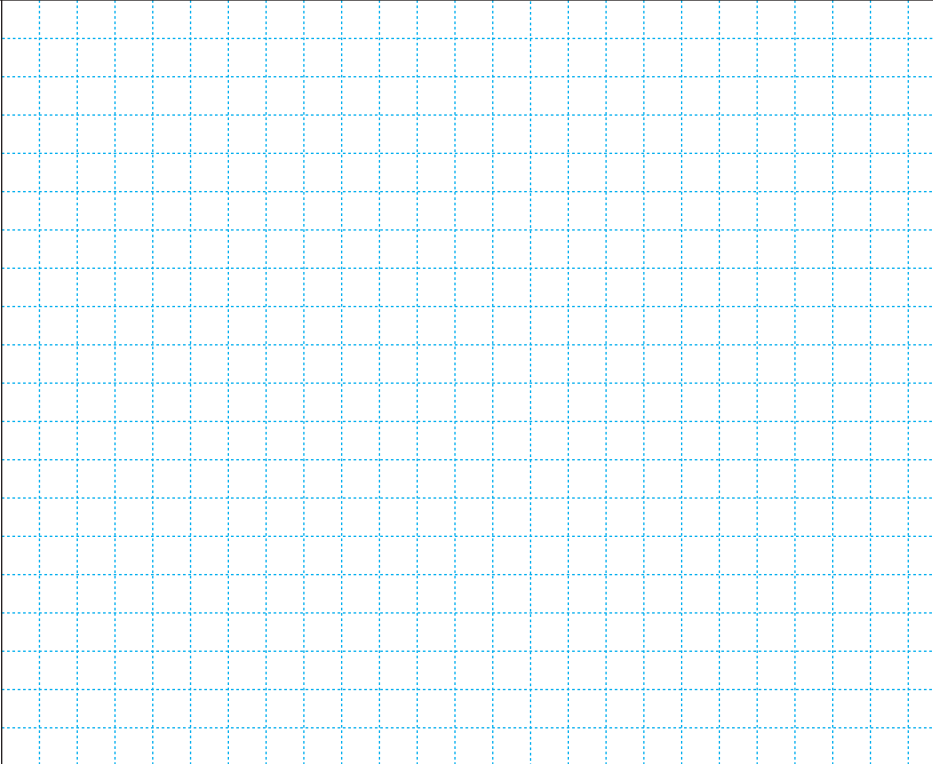
- 添付書類 1. 法人の場合は、登記事項証明書等（確認後に返却します。）  
2. 水道水以外の水を使用する場合は、水質検査成績書（写し）

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
(何) 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)	
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		N 4 +
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	

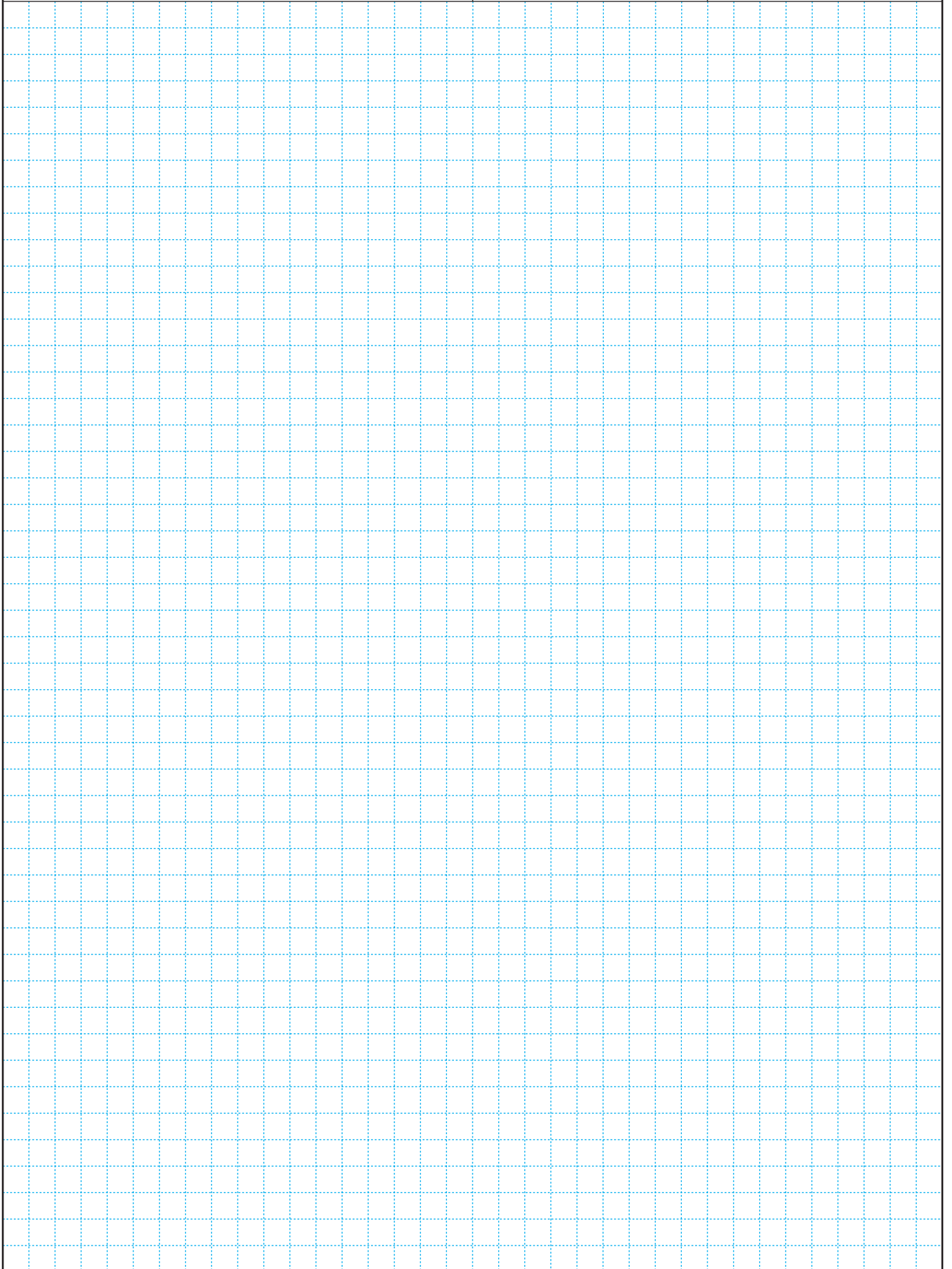
施設の平面図・機械器具の配置図

営業施設の全面積

作業場・調理場の全面積

m<sup>2</sup>

m<sup>2</sup>



## 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 （自動車による魚介類販売業）

自動車	車種	普通（大型バス）, マイクロバス, 小型, 軽自動車		
	型式	年製	会社製	型
	車両番号			
構造設備	施設	専業・兼業 区画有（適・不適） 無 ほこりを防ぐ設備 有（適・不適） 無		
	保存・陳列設備	材質	金属製 個, 合成樹脂製 個	
		冷却	適・不適 温度計 有・無 鯨肉等保存基準の定められたものを扱う場合 適・不適	
	洗浄	適・不適		
	防じん	有（適・不適） 無		
	汚染防止	有（適・不適） 無		
	給水設備	有（適・不適） 無		容量 L
	消毒設備	有（適・不適） 無		
	排水槽	有（適・不適） 無		
	廃棄物容器	有（適・不適） 無		

魚介類の仕入先