

年度	許可	施設
----	----	----

営業許可申請書

年 月 日

神戸市保健所長 あて

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 TEL - ・ FAX -	
営業の種類	}	
ふりがな		
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・構造仕様書、さらに製造業にあっては製造工程の概要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、登記簿の謄本等(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)

起案	決裁	公開の状況	分類
所長	主幹	<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
	係長(主査)		受付
許可年月日	年 月 日	許可番号	許可第 号
(同) 上記申請について実地調査をしたところ、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。			手数料収納確認欄 ¥ _____ 新規
照合欄	営業許可通知書 割印	営業許可済証 割印	新規・名義変更 期限切れ その他()

複数業種を一括申請する場合は、1～5の欄は別紙に記入願います。

1. 食品衛生責任者	氏名	年	月	日生	確認欄
	資格要件に該当 (第号)	年	月	日	
資格要件 養成講習会受講済者 調理師 製菓衛生師 栄養士 食鳥処理衛生管理者 食品衛生指導員 その他()					
2. 主な製造販売品目					
3. ふぐの取扱いの有無	有・無 有の場合は、ふぐ取扱講習会受講済者氏名()				
4. 仕出し・弁当調整の有無	有(食/日)・無				
5. 定休日/営業時間	/				
6. 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 m ²	作業場・調理場 の全面積 m ²

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 ()		
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)

6 乳 処 理 業

区 画 ・ 面 積	受乳場 () m ² 処理室 () m ² 洗かん洗びん室 () m ²						
	冷蔵庫 () m ² 空びん置場 () m ² 検査室 () m ²						
	更衣室 () m ² ボイラー室 () m ² の区画 有						
処 理 室	機 械 ・ 器 具 類	ろ 過 器	有	殺 菌 器	有	冷 却 器	有
		自動充てん機	有	打 栓 器	有	その他 ()	
	送乳パイプの洗浄殺菌設備	有 ()		熱 湯 又 は 蒸 気 の 供 給 設 備		有 ()	

4 あん類製造業

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	機械・器具類	浸豆槽 有	蒸沸釜 有	圧さく機 有
	沈殿槽	タイル, コンクリート, 金属, その他()		換水装置 有

8 乳製品製造業

区画・面積	原料置場()m ² 製造室()m ² 器具取扱室()m ²	有
	検査室()m ² 更衣室()m ² ボイラー室()m ² の区画	
	受乳場()m ² 配合室()m ² 発酵室()m ²	
	熟成室()m ² 冷蔵室()m ² 包装室()m ² の区画	有
熱湯又は蒸気の供給設備	有()	

23 食用油脂製造業

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
機械	前処理設備	原料の精選機 有	破砕機 有	圧べん機 有
		乾燥機 有	焙煎機 有	蒸煮設備 有
器具類	搾油設備	圧搾機 有		抽出機 有
	精製設備	ろ過機 有	湯洗い機 有	脱ガム設備 有
		脱酸設備 有	脱色設備 有	
		脱ろう設備 有	その他()	
充てん装置	有()		検査設備 有()	
その他				

25 みそ製造業

26 醤油製造業

27 ソース類製造業

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
機械・器具類	蒸煮整備 有	浸漬槽 有	仕込み槽 有	
	充てん装置 有	検査設備 有		
	アミノ酸醤油の原料分解槽			有

31 めん類製造業

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
生めん類製造の場合	流水式()槽式 冷却槽〔不浸透性材料()〕			
乾めん類又は即席めん類を製造する場合	なま場 有	調味料製造室 有	乾燥場 有	
	小分け包装場 有	切りくず処理設備()		

34 添加物製造業

区画・面積	原料置場()m ² 製造場()m ² 検査室()m ²			有
製品置場()m ² の区画				
製剤を製造する場合	機械的かくはん装置 有		その他()	
製品保管設備	保存基準添加物の貯蔵設備 有			
	製品検査添加物の貯蔵設備 有		施錠設備 有	
医薬品又は工業用薬品等の機械器具類との区別				有・不要

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)