

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)	
	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	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の前2号のいずれかに該当する者があるもの	

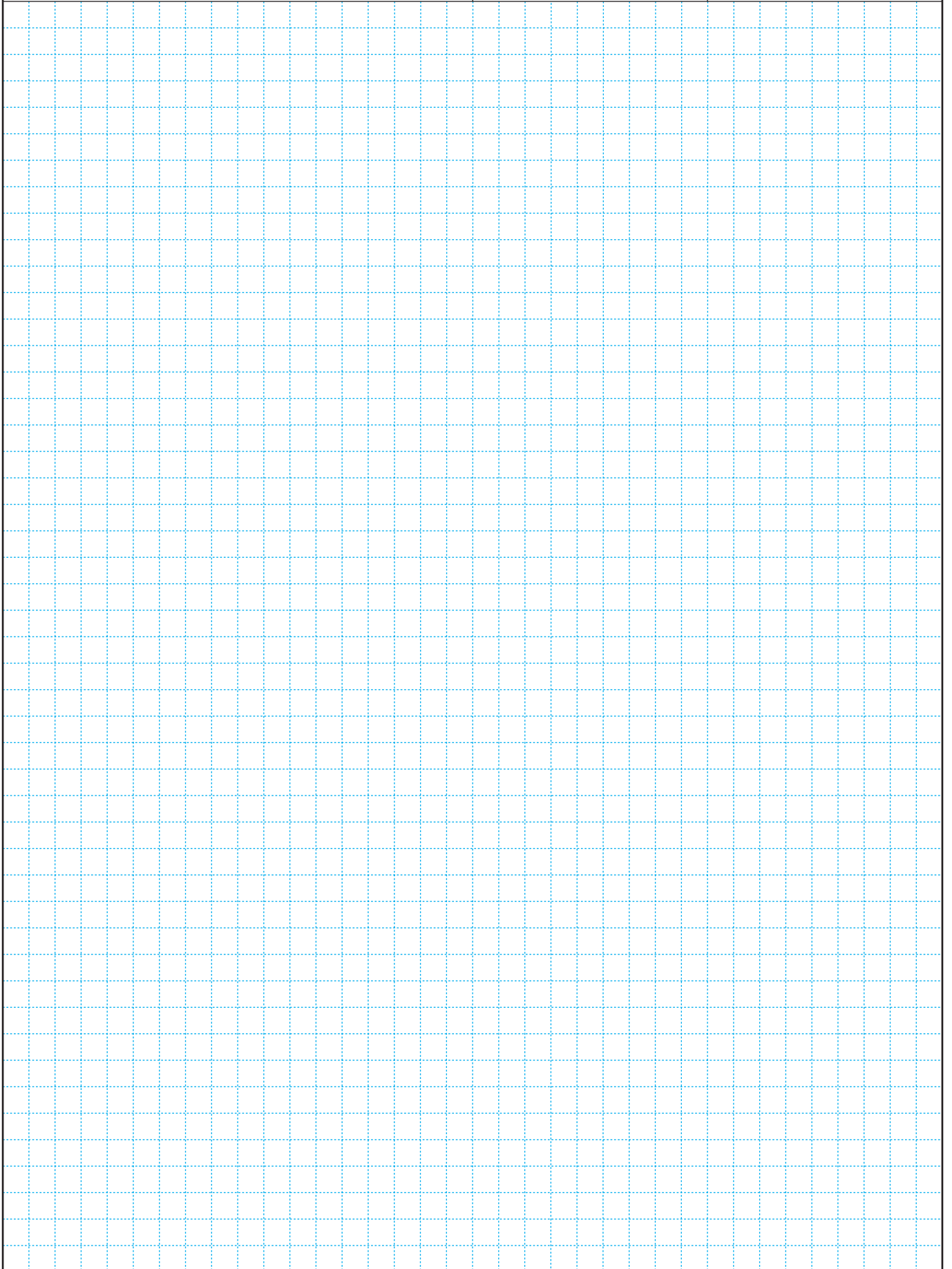
施設の平面図・機械器具の配置図

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 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)

11 食肉処理業

区 画 ・ 面 積	荷受室 () m ² 生体置場 () m ² と殺放血室 () m ²			
	処理室 () m ² 包装室 () m ² 冷蔵室 () m ²			
外皮(羽毛を含む)取扱室 () m ² の区画		有		
搬入場所・搬出場所の別		有 ・ 不 要		
処 理 室	処 理 台	金 属 ・ 合成樹脂		
	置 場	専 用 台 床に直接置かぬための設備 ()		
	食鳥 冷 却 槽	水道水, その他 ()	10 以下冷却設備 有	温度計 有
外 皮 取 扱 室	不浸透性材料 (), 密 閉 式 ()			

5 アイスクリーム類製造業

区画・面積	原材料置場()m ² 配合室()m ² 製造室()m ² 製品置場()m ² の区画 有		
機械・器具類	原料混合機 有	ろ過器 有	殺菌器 有
	冷却器 有	凍結硬化設備 有	その他()

16 魚肉ねり製品製造業

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	
専用の不透水性容器	洗浄済魚介類容器(金属,合成樹脂)	すり身容器(金属,合成樹脂)
解凍設備	有()	製品の中心温度計 有

17 食品の冷凍又は冷蔵業

1 凍結された食品を製造する場合			
区画・面積	処理室()m ² 凍結室()m ² 冷凍保管室()m ² の区画 有		
食品を直接床上の置かぬための設備	有(すのこ板,)	凍結室及び冷凍保管室の温度計	有()
まな板	合成樹脂	合成ゴム	
2 食品を冷蔵又は冷凍で保管する場合			
区画・面積	荷捌場()m ² 冷蔵室()m ² 冷凍保管室()m ² の区画 有		
食品を直接床上の置かぬための設備	有(すのこ板,)	凍結室及び冷凍保管室の温度計	有()

21 氷雪製造業

区画・面積	製氷室()m ² 貯氷室()m ² 予備貯氷室()m ² 機械室()m ² の区画 有		
機械・器具類	予冷槽 有	凍結かん 有	注水パイプ 有
	換水パイプ 有	エアパイプ 有	ブライン受 有
	上ぶた・中ぶた 有	脱水槽 有	その他()
機械室	空気の浄化装置 有		

22 氷雪販売業

区画	作業場	貯氷室の区画	有
----	-----	--------	---

28 酒類製造業

区画・面積	原料置場()m ² 作業場()m ² 製品置場()の区画 有		
機械・器具類	洗びん洗かん設備 有	充てん装置 有	検査設備 有
	その他()		

32 そうざい製造業

区画・面積	原料置場()m ² 作業場()m ² 製品置場()の区画 有		
機械・器具類	蒸煮釜 有	放冷設備 有	食品の冷蔵設備 有
	作業台の表面(金属,)		まな板(合成樹脂,合成ゴム)

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)