

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	} 複数業種を一括申請する場合は、別紙に記入願います。
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		受講・取得
	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 ()		
	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			
処 理 室	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 台	金 属 ・ 合成樹脂			
	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)