

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()		

複数業種を一括申請する場合は、別紙に記入願います。

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	年	月	日受講・取得																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	(第 号)																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	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	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>																																																																																																																																																																																																																																																																																				
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																																																																																																																																																																																																																																																																																				

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	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	

業種別基準 (該当業種についてのみ記入してください)

19 清涼飲料水製造業

区画・面積	原料置場 () m ² 調合室 () m ² 製造室 () m ² 殺菌場 () m ² 製品置場 () m ² の区画			有		
機械・器具類	調合タンク	有	ろ過装置	有	充てん装置	有
	殺菌設備	有	製品検査設備	有	その他 ()	
	冷凍果実飲料の零下 15 以下保存設備			有	温度計	有
炭酸を含有する清涼飲料水を製造する場合	冷凍機使用の原水冷却装置					有
	使用水	水道水, 井戸水, その他 ()				
	原水殺菌ろ過装置	有・不要	原水煮沸殺菌設備	有・不要		

9 集 乳 業

区 画 ・ 面 積	受乳場()m ² 乳取扱室()m ² 洗かん場()m ² の区画 有	
冷 却 設 備	有()	冷 蔵 設 備 有()
検 査 器 具	有()	

13 食 肉 製 品 製 造 業

区 画 ・ 面 積	原料置場()m ² 処理室()m ² 冷蔵室()m ² 製造室()m ² くん煙加熱室()m ² 製品置場()m ² の区画 有	
処 理 室	処 理 台	金 属 ・ 合 成 樹 脂
	置 場	専用台 床に直接置かめための設備()
冷 蔵 室	貯肉室, 漬込室の区画 有	温度計 有
製 造 室	食 肉 容 器	不浸透性材料(金属)
	解 凍 設 備	有(流水, 室温, 加圧, その他)
製 品 置 場	10 以下保存設備 有()	温度計 有
製 品 の 中 心 温 度 計	有()	

15 魚 介 類 せ り 売 営 業

魚介類を直接床上に置かめための設備	有(すのこ板, その他)
-------------------	---------------

20 乳 酸 菌 飲 料 製 造 業

区 画 ・ 面 積	原料置場()m ² 製造室()m ² 洗びん室()m ² 合成樹脂容器成型室()m ² 製品置場()m ² 原液製造室()m ² の区画 有		
機 械 ・ 器 具 類	ろ過装置 有	充てん装置 有	製品検査設備 有
	そ の 他 ()		
希 釈 の み の 場 合	原液の冷蔵設備 有	温度計 有	

24 マーガリン又はショートニング製造業

区 画 ・ 面 積	原料置場()m ² 製造室()m ² 包装室()m ² 製品置場()m ² 更衣室()m ² 検査室()m ² ボイラー室()m ² の区画 有		
機 械 ・ 器 具 類	配 合 槽 有	混 合 機 有	
	検査設備 有	そ の 他 ()	

30 納 豆 製 造 業

区 画 ・ 面 積	原料置場()m ² 作業場()m ² 発酵室()m ² 製品置場()m ² の区画 有	
-----------	--	--

32 缶 詰 又 は 瓶 詰 食 品 製 造 業

区 画 ・ 面 積	原料置場()m ² 製造室()m ² 製品置場()m ² の区画 有		
機 械 ・ 器 具 類	充てん装置 有	洗びん洗かん装置 有	検査設備 有
	その他()		