

(あて先) 千葉市保健所長

申請者住所	〒
電話番号	( )
フリガナ	
申請者氏名	印
生年月日	(明治・大正・昭和) 年 月 日

(法人にあつては、名称、法人の主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

### 食品営業許可申請書

食品衛生法第52条第1項の規定により、次のとおり申請します。

1 営業所の所在地	千葉市 区 TEL ( )		
2 営業所の名称、 屋号又は商号			
3 営業設備の概要	別紙のとおり		
番号	4 許可番号及び その年月日	5 営業の種類	備考 (受付番号)
	第 - 号 平成 年 月 日	( )	
	第 - 号 平成 年 月 日	( )	
	第 - 号 平成 年 月 日	( )	
	第 - 号 平成 年 月 日	( )	
	第 - 号 平成 年 月 日	( )	
6 申請者の 欠格事項	(1) 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年を経過しないこと。	なし・あり(内容)	受付欄
	(2) 食品衛生法第55条又は第56条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年を経過しないこと。	なし・あり(内容)	

添付書類 営業設備の構造を記載した図面(更新許可申請の場合は除く。)

- 注 1 許可番号等の欄は、許可営業者が許可の有効期間満了に際し引き続き同一の許可を受けようとする場合のみ、現に受けている許可に係る許可番号及びその年月日を記載すること。
- 2 申請者の欠格事項の欄には、法人にあつてはその業務を行う役員を含むものとし、当該事実がないときは「なし」と記載し、あるときはその内容を記載すること。
- 3 個人が申請する場合は、記名押印に代えて署名によることができる。

食品衛生法第52条に係る手数料

市証紙貼付	新規		継続
	飲食店営業	16,000 ( )	11,200 ( )
喫茶店営業	9,600 ( )	6,700 ( )	
市証紙貼付	菓子製造業	14,000 ( )	9,800 ( )
	あん類製造業	14,000 ( )	9,800 ( )
	アイスクリーム類製造業	14,000 ( )	9,800 ( )
	乳処理業	21,000 ( )	14,700 ( )
	特別牛乳搾取処理業	21,000 ( )	14,700 ( )
市証紙貼付	乳製品製造業	21,000 ( )	14,700 ( )
	集乳業	9,600 ( )	6,700 ( )
	乳類販売業	9,600 ( )	6,700 ( )
	食肉処理業	21,000 ( )	14,700 ( )
	食肉販売業	9,600 ( )	6,700 ( )
市証紙貼付	食肉製品製造業	21,000 ( )	14,700 ( )
	魚介類販売業	9,600 ( )	6,700 ( )
	魚介類競り売り営業	21,000 ( )	14,700 ( )
	魚肉ねり製品製造業	16,000 ( )	11,200 ( )
	食品の冷凍又は冷蔵業	21,000 ( )	14,700 ( )
市証紙貼付	食品の放射線照射業	21,000 ( )	14,700 ( )
	清涼飲料水製造業	21,000 ( )	14,700 ( )
	乳酸菌飲料製造業	14,000 ( )	9,800 ( )
	氷雪製造業	21,000 ( )	14,700 ( )
	氷雪販売業	14,000 ( )	9,800 ( )
市証紙貼付	食用油脂製造業	21,000 ( )	14,700 ( )
	マーガリン又はショートニング製造業	21,000 ( )	14,700 ( )
	みそ製造業	16,000 ( )	11,200 ( )
	醤油製造業	16,000 ( )	11,200 ( )
	ソース類製造業	16,000 ( )	11,200 ( )
市証紙貼付	酒類製造業	16,000 ( )	11,200 ( )
	豆腐製造業	14,000 ( )	9,800 ( )
	納豆製造業	14,000 ( )	9,800 ( )
	めん類製造業	14,000 ( )	9,800 ( )
	そうざい製造業	21,000 ( )	14,700 ( )
市証紙貼付	缶詰又は瓶詰食品製造業	21,000 ( )	14,700 ( )
	添加物製造業	21,000 ( )	14,700 ( )
	合計	( )	( )
市証紙貼付	証紙種別		
	10,000円 ×	( )	
	5,000円 ×	( )	
	3,000円 ×	( )	
	1,000円 ×	( )	
市証紙貼付	500円 ×	( )	
	200円 ×	( )	
	100円 ×	( )	
合計金額		円	

## 営業設備の概要

建物	建築様式	木造 鉄骨(筋)コンクリート 木造珪砂利 その他( )
		新築 改築 増築 既存 自家 借家
	面積	調理場又は作業場 m <sup>2</sup> 客席 m <sup>2</sup>
	位置	階建ての 階部分
作業場	天井	板張 金属板 耐火ボード その他( )
	内壁	床面から m 板張 コンクリート タイル その他( )
	採光照明	自然光線(窓 箇所) 照明 w 個
	換気	フード(有 無) 換気扇 台
	防虫防鼠	窓(網戸 有) 出入口( ) 排水口( )
	洗浄設備	流水式 槽式 個
	従業者専用の手洗い	流水式(手指消毒薬付) 箇所
食品取扱設備	食器戸棚	ガラス戸 ステンレス戸 網戸 板戸 箇所
	冷蔵設備	冷凍冷蔵庫(ショーケース) 台 温度計 台
	食器具の消毒	熱湯 蒸気 薬剤 その他( )
給水汚物処理設備及び	使用水	水道水 井戸水(水質検査 年 月 日) (滅菌器, 殺菌装置 有 無)
	廃棄物容器	ふた付 個
	便所	専用 共用 くみ取り 簡易水洗 水洗 防虫網張 有 手洗い設備 流水式 手指消毒薬付

自動車	車両の種別 型式		車両登録番号	
	車両の構造	バス型 コンテナ型 その他		
	車内作業場及び 食品取扱設備	上の表の作業場及び食品取扱設備の各該当欄に記入すること。		
	給水設備及び 汚物処理設備	使用水	水道水 井戸水	給水タンク容器
廃棄物容器		ふた付 個	汚水貯留設備	

自動販売機	型式		機種番号	
	品目		台数	台
	使用水	水道水 井戸水	カートリッジの有無	有 無
	機内温度計	有 無	廃棄物容器	個
	設置場所	屋内 屋外 鉄骨(筋)コンクリート 石材 ブロック レンガ その他( )		

その他特記事項	食品衛生管理者 食品衛生責任者
---------	--------------------