



農漁民興建住宅 可申請自建國宅貸款

雲林縣林金土農友來函詢問自建農宅，如何辦理貸款？

「農貸服務信箱」答覆：

農漁民自建農宅可申請「自建國民住宅貸款」，原「興建農民住宅貸款」已廢止。

「台灣省辦理申請貸款自建國民住宅作業要點」的規定摘要如下：

(1)貸款對象：

貸款人民自建的國民住宅（以下簡稱國宅）是指由政府貸款，人民自備土地，自行興建管理維護的住宅。貸款對象以農村、漁村、塩區、廠礦區及偏遠地區興建的農民、漁民、塩民、勞工住宅暨報經上級國宅主管機關核准的下列住宅為限：

①因重大災害或配合實施重大建設，需重建的拆遷戶。

②在農村、漁村、塩區、廠礦區及偏遠地區原有老舊房屋，須拆除重建或擬新建的住宅。

③為景觀及其他特殊需要須重建或新建的住宅。

上面所稱農民、漁民，是指直接從事農作、森林、水產、畜牧等生產，並經鄉（鎮、市、區）公所或村（里）辦公處，或農、漁會認定。

(2)申請貸款自建住宅，除須具備申請各類住宅的職業身分外，並應具備下列條件：

①女子年滿22歲，男子年滿25歲，在當地設有戶籍滿6個月以上。

②本人、配偶及其共同生活的直系親屬，均無自有住宅，或原有房屋陳舊，部分擬予拆除重建。

③符合行政院公告收入較低家庭標準。

④已有合法使用建築住宅的基地，能辦理建地、建物所有權第1次登記及第1順位法定抵押權囑託登記。貸款自建的國宅如建地無法提供設定抵押權，申請貸款自建住宅，可以其他經縣市政府或承辦銀行、農、漁會認定的不動產辦理第1順位抵押權登記申請貸款興建。但由農、漁會提供貸款資金負擔風險者，不在此限。

(3)受理申請期限及方式：

①申請期限：縣市政府按台灣省政府（以下簡稱省府）核定年度各類配額，於年度開始時，即應公告受理申請至額滿為止。

②申請方式：申請案件一律限以掛號函件郵寄當地縣市政府國宅局（課）辦理申請，不經郵寄逕行送交者，概不受理。但由縣市政府委託其他單位辦理的，受理單位應即造具申請戶名冊及申請書件等備文函送當地縣市政府提出申請。不能親自辦理申請手續的申請戶，得委託受理單位代辦。

(4)申請是應檢附下列文件：

①申請書2份。

②戶口名簿影本（正面及背面均需同時全部影印）或戶籍謄本2份。

③符合前第(2)條第②、③款規定的切結書或證明文件。

④土地登記簿謄本及地籍圖謄本各2份。

⑤土地為共有或非自有者，應檢送土地使用暨法定抵押權登記同意書及土地所有權人印鑑證明書各2份，但共有土地的提供同意使用得依土地法第34條之1規定程序辦理。

⑥貸款自建國宅以申請建築基地以外的不動產為抵押物申請貸款者，除仍應檢送申請建築基地土地登記簿謄本及地籍圖謄本外，應另附抵押物登記簿謄本、地籍圖謄本、及設定抵押權同意書、印鑑證明書各2份。

⑦申請貸款自建的國宅如採用農宅標準設計圖，應檢送基地位置圖2份。

上述申請書表請向縣市政府洽購。

(5)貸款期限、利率及償付本息方法：

貸款期限為15年，國宅基金提供部分利率為年息9厘（月息7厘5毫），銀行提供部分按訂約時，中央銀行核定中、長期放款利率上、下限的平均數計算。自撥付貸款的次月起，第1年至第3年按月付息不還本，自第4年起分12年按月均等償還本息。國宅貸款亦得按每年農作物收穫季節分兩期平均攤還，願按月攤還者從其意願，如委由鄉（鎮、市、區）農、漁會代辦者，由其代收解繳土地銀行。

(6)貸款自建國宅，以興建3層以下房屋為原則，每戶建築面積最小為40平方公尺（12坪），最大為172平方公尺（52坪）。但選用政府規定標準圖的，建築面積依標準圖的規定。

(7)請領建造、使用執照、開工及興建期限的規定如下：

①貸款自建國宅，應以申請貸款自建戶的名義為起造人，申請建造執照及使用執照。但依法勿須申領建築執照者不在此限。

(2)申請案件應於簽訂貸款契約，或領取建造執照之日起3個月內動工興建，逾期未經核准延遲開工或擅自變更設計者，撤銷貸款權利。

(3)申請貸款人於住宅工程開工，應依「台灣省建築管理規則」第23條的規定，將開工報告書報請縣市政府建管單位派員查驗建築基地情形，依法勿須申領建築執照者，應報請國宅局（課）查驗。

(4)住宅完工的期限，平房住宅應於開工後5個月內完工，2樓住宅7個月內完工，3樓住宅9個月內完工（若附建地下室者增加60日），未經核准逾期不者，撤銷貸款權利。

(8)興建住宅貸款戶應於住宅完工後1個月內，將住宅投保與貸款金額相同的長期優惠費率火險，投保期限至貸款本息全部還清為止，以省府為受益人，所需費用由申請人負擔，並應於撥付第2期款前辦妥。

投保火險手續，得委由承辦國宅貸款業務的銀行或農、漁會辦理。

您想吃美味衛生的香腸、腊肉、火腿……嗎？
自己製做的最安全、營養！
請看本社最新出版：

畜產加工

●全書240頁，每本定價230元

郵購另加掛號郵資16元

一肉品篇：肉品之營養成分與保存、肉品鮮度與品質評定、腊肉、火腿、香腸、熟狗、糖色法與紅燒肉類、叉燒肉、蹄膀、摺丸、醬肘子、摺丸、肉燥、肉鬆、肉酥、猪肉乾、果汁牛肉乾、漢堡、鹹水鴨、板鴨、油雞、燻雞、凍膠肉、膽肝。

二乳品篇：乳製品與冷藏、牛乳檢查、鮮乳、牛乳豆腐、杏仁牛乳凍、乳油、泡沫乳油、乳酪、酸性果汁牛乳、合成濃縮酸乳飲料、酸酪乳、加糖酸乳飲料、冰淇淋、選原加糖煉乳、卡達乾酪、再製乾酪、乾酪凍糕。

三蛋品篇：蛋的貯藏與加工、蛋類之鮮度及品質之評定、冷凍蛋、皮蛋、鵪鶉皮蛋、水晶皮蛋、鹹蛋、塩漬蛋、糟蛋、味層漬蛋黃、蛋黃沙拉醬、蛋黃酒、蛋黃醬、雞蛋飲料、長蛋、三色蒸蛋、布丁、蛋皮、茶葉蛋等。另附兔皮鑠製。

本書由台大畜牧系林慶文教授、東海大學畜牧系主任施宗雄…等10位畜產加工專家撰稿，介紹我國傳統風味的畜產品加工製作方法，分肉品、乳品、蛋品等三大類43篇專稿，內容豐富實用。

豐年社

台北市溫州街14號
郵撥帳號0005930-0豐年社
電話：(02)3938148