

# 記入例

別記様式

## 臨時食品営業許可申請書

申請先の保健所名を記入

〇〇 保健所長 様

申請日を記入

令和4年 8月31日

申請者	住所	〇〇市〇〇1丁目-1-1	TEL	××-××-×××
	氏名	(ふりがな) にいがた たろう 新潟 太郎	生年月日	〇〇年〇月〇日

(法人の場合は、主たる事務所の所在地) 法人の場合は生年月日不要

食品衛生法第55条第2項関係 (欠格要件)

該当に○

(1) 食品衛生法又は同法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年を経過していないこと。	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
(2) 食品衛生法第59条から第61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年を経過していないこと。	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>

営業の許可を受けたいので、食品衛生法第55条第1項の規定

欠格要件に該当すると許可できない場合があります

1 営業所 (開催地) の所在地

〇〇市〇〇1-2 〇〇公園

会場の所在地を記入

2 営業所 (催物) の名称

(ふりがな) にいがた〇〇ふえすていばる2022

新潟〇〇フェスティバル2022

TEL ××-××-×××

3 営業の種類

臨時飲食店営業

営業の種類は「臨時飲食店営業」になります

※無包装の鮮魚介類を臨時店舗で販売する営業も臨時飲食店営業の範囲に含む (刺身等の調理は不可)

4 営業の期間

令和4年 9月10日 ~ 令和4年 9月11日

営業期間は最長1か月

5 営業（催物）従事者数  
食品取扱従事者 2 名

調理従事者の人数を記入  
(別紙2「従事者名簿」と一致すること)

6 使用水の種類  
水道水 井戸水 その他 ( )

水道水以外の水（井戸水など）を使う場合は水質試験結果の添付が必要

7 食品衛生責任者  
(ふりがな) にいがた たろう  
新潟 太郎

食品衛生責任者の氏名と資格の種類を記入

資格の種類又は受講した講習会

- 食品衛生監視員 食品衛生管理者 調理師  
製菓衛生師 栄養士 管理栄養士 船舶料理士  
と畜場法に規定する衛生管理責任者 と畜場法に規定する作業衛生責任者  
食鳥処理法に規定する食鳥処理衛生管理者  
都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) (講習会名 新潟県食品衛生協会  
食品衛生責任者養成講習会)

資格取得予定

(資格取得等年月日/番号 令和〇年〇月〇日/第 〇〇〇〇〇〇号)

申請時点で該当する資格がなければ「資格取得予定」に☑

- 添付書類 1 調理計画（別紙1）  
2 従事者名簿（別紙2）  
3 営業施設の平面図（営業家屋の平面図及び設備の見取図）  
4 営業所付近の見取図  
5 水道水以外の水を使用する場合は、水質試験結果

(注意) 営業予定日の10日前までに提出すること。

仕込み場所は、営業許可施設又はそれに準ずる衛生管理が可能な集団給食施設や公共施設等の調理室とすること（仕込み作業がない場合は記入不要）

調理計画（※1）

仕込み場所 **居酒屋●●（〇〇市〇〇2丁目〇）**

調理品目	食品区分（※2） （該当に○）		提供予定 数 量	原 材 料 の 仕 入 状 況			調理開始 日 時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕 入 先	仕入日時	
9月10日 牛串焼き	○		100本	冷凍牛串 タレ	〇〇食品 "	9/8 "	9/10 10時
	○		100食	めん	〇〇食品	9/8	9/10 10時
				豚肉	スーパー〇〇	9/9	
キャベツ				"	"		
かき氷		○	100食	氷	△△食品	9/7	9/10 10時
				シロップ	"	"	
9月11日 牛串焼き	○		100本	冷凍牛串 タレ	〇〇食品 "	9/8 "	9/11 10時
	○		100食	めん	〇〇食品	9/8	9/11 10時
				豚肉	スーパー〇〇	9/9	
キャベツ				"	"		
かき氷		○	100食	氷	△△食品	9/7	9/11 10時
				シロップ	"	"	

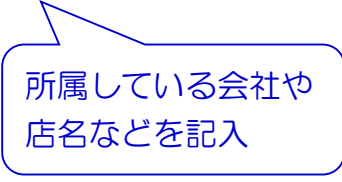
調理販売できる食品は、新潟県臨時食品営業の取扱要綱別表2で例示されている加熱調理食品又は既製食品に限られます

- ※1 営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。
- ※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入  
営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

既製食品の例

- ・樽入りビールを仕入れて、カップに注いで販売
- ・既製品のアイスクリームを仕入れて、コーンに盛り付けて販売  
（臨時会場でミックス液を凍らせてアイスクリームを作ることは不可）

## 従事者名簿 (※)

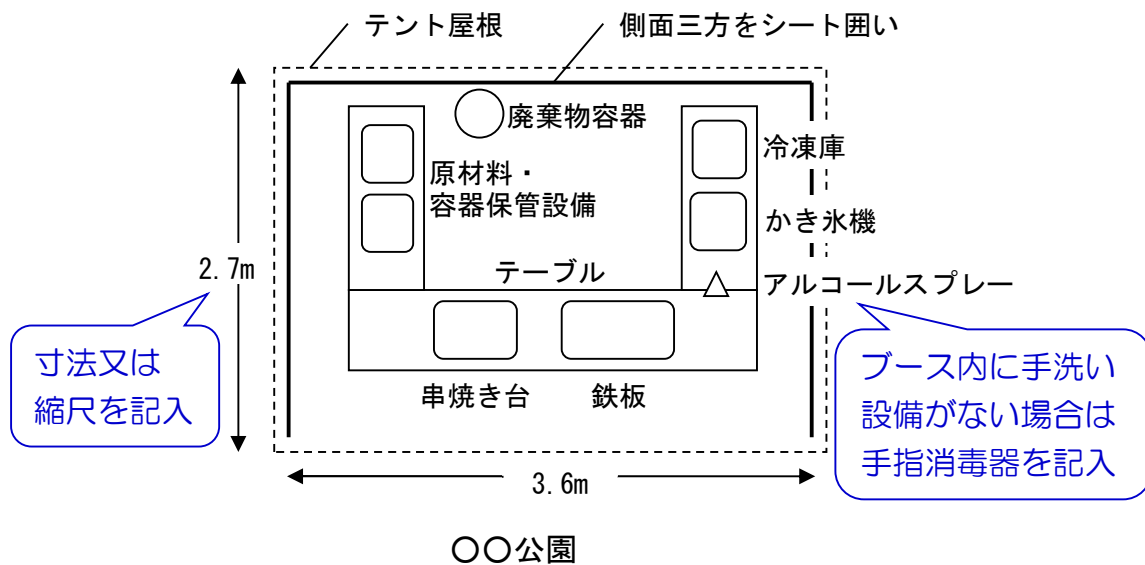
No.	所 属	氏 名
1	居酒屋●●	新潟 太郎
2	〃 	新潟 花子

※ 食品を調理する人についてのみ記入すること。

会場で調理（盛付けだけでも該当）に従事する者全員を記入  
※無包装食品に触れることがない作業（レジ担当など）のみに従事する者は記入不要

平面図・見取り図の様式は自由

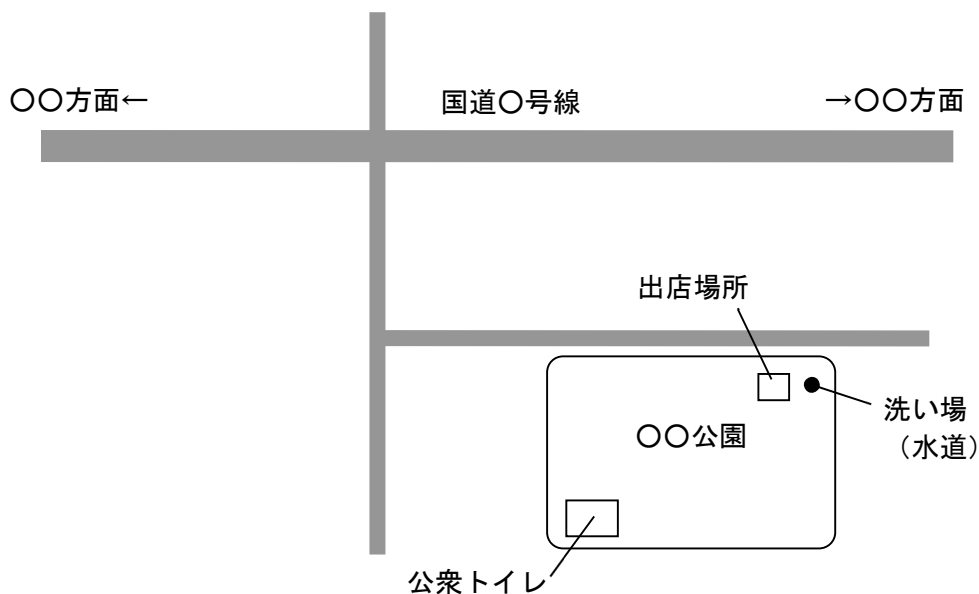
### 営業施設の平面図



臨時飲食店に必要な次の設備を記入

- 雨水を防ぐテント等の設備（屋外の場合）
- 調理場所を仕切るテーブル等によるカウンター構造
- 原材料等の保管設備      • 調理設備      • 廃棄物容器 など

### 営業所付近の見取り図



付近の地図と出店場所、洗い場、便所の位置を記入