

記入例

臨時食品営業許可申請書

提出日

令和〇年〇〇月〇〇日

長岡保健所長 様

申請者	住所	新潟県長岡市〇△□町1-2-3	TEL	0258-〇〇-〇〇〇〇 〇
	氏名	(ふりがな) かぶしきがいしゃ△△△ だいひょうとりしまりやく ながおか たろう 株式会社△△△ 代表取締役 長岡 太郎	生年月日	(個人の場合に記載)

(法人の場合は、主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名)

食品衛生法第55条第2項関係 (欠格要件)

該当に〇

(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項の規定により、申請します。

1 営業所 (開催地) の所在地

新潟県長岡市〇×町1-3-5 △△公園

欠格要件に該当しない場合は「無」に〇

2 営業所 (催物) の名称

(ふりがな) 〇〇〇まつり

イベントや催し物の名称を記入します

〇〇〇まつり TEL 0258-〇〇-〇〇〇〇

3 営業の種類

臨時飲食店営業

会場につながる電話番号 (会場・主催者・担当者等)

4 営業の期間

令和〇年 △月 △日～ 令和〇年 △月 ×日

* 申請手数料は以下の方法でお納めください。

- ・ キャッシュレス決済 (クレジットカード、電子マネー、QRコード決済)
- ・ 電子収納 (クレジットカード、Psy-easy (ページー))

その他の方法を希望する場合は、職員へご相談ください。

5 営業（催物）従事者数
食品取扱従事者 4 名

調理従事者数を記入
してください。

6 使用水の種類
水道水 井戸水 その他（ ）

7 食品衛生責任者
(ふりがな) おぢや はなこ
小千谷 花子

該当するものにチェックを
付けてください。

資格がない場合こ
ちらに印
を付け、
講習会の
申込と受
講を願
いしま
す。

資格の種類又は受講した講習会

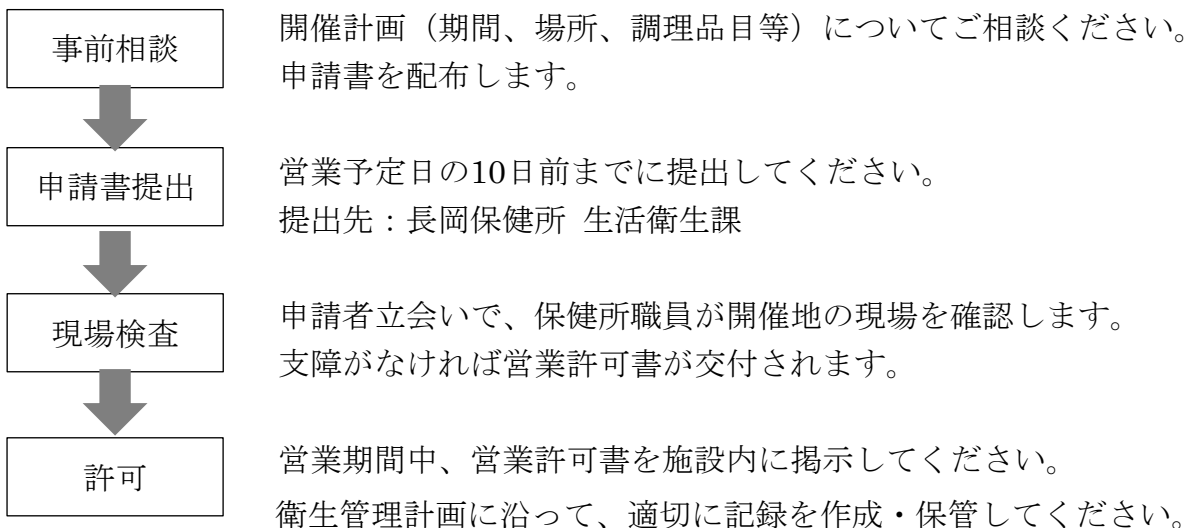
- 食品衛生監視員 食品衛生管理者 調理師
製菓衛生師 栄養士 管理栄養士 船舶料理士
と畜場法に規定する衛生管理責任者 と畜場法に規定する作業衛生責任者
食鳥処理法に規定する食鳥処理衛生管理者
都道府県知事等の講習会
(適正と認める場合を含む) (講習会名 新潟県食品衛生責任者養成講習会)
資格取得予定
(資格取得等年月日/番号 平成〇 年 〇 月 〇 日 / 第 〇△□〇△□ 号)

- 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

資格取得年月日と番号を記入
してください。

(注意) 営業予定日の10日前までに提出すること。

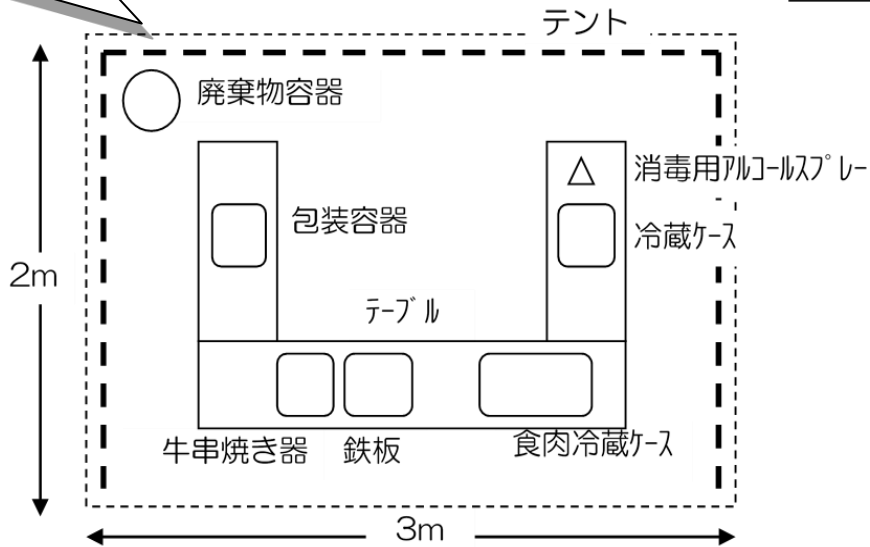
【申請から許可までの流れ】



* 仕込み場所が、公民館等の調理実習室の場合、その平面図も添付してください

【添付書類】 営業施設の平面図（営業家屋の平面図及び設備の見取図）（例）

* 屋外で実施する場合は、テントで屋根を設け、側面さん方向をシート囲いに

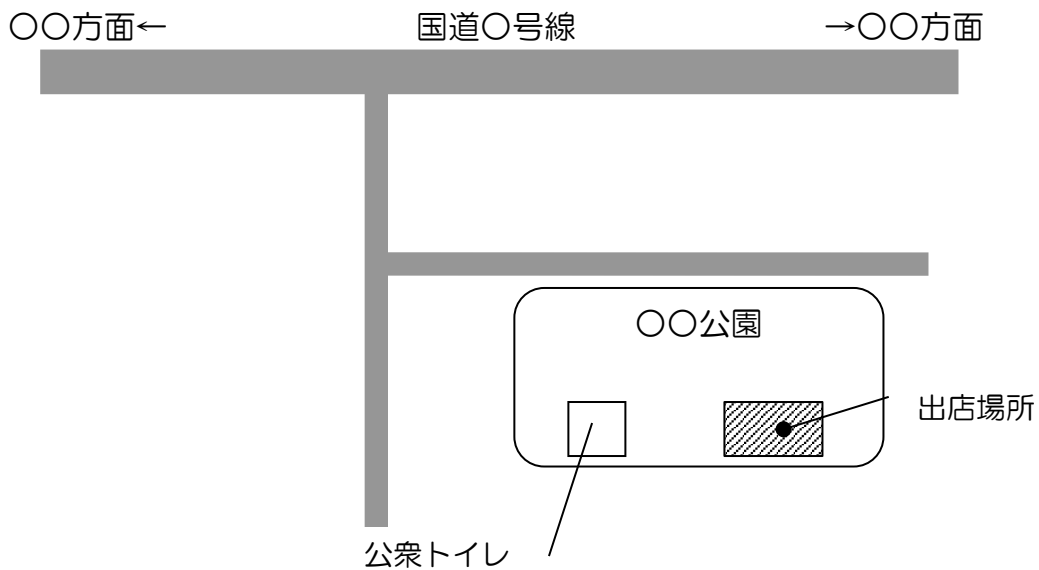


給水設備
(水道)

* 営業施設内に給水設備がない場合は、付近に給水設備が必要です
* 事前に場所を確認して、平面図に記載してください

* 設備類、給水設備（水道）、トイレの位置を明示してください
* 会場が広い場合は、営業（出店）場所の位置がわかるように記載してください
* 可能なかぎり、縮尺または寸法を記入してください

【添付書類】 営業所付近の見取図（例）



仕込み作業をする場所（屋号や施設名）を記入
 ※営業許可施設又は公民館等の調理実習室に限ります。

営業が2日以上の場合、
 1日ごとに記入してください。

調理計画

仕込み場所

○△食堂

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	
やきそば	○		50食	めん キャベツ にんじん ピーマン 豚肉 紅ショウガ	スーパー ○○長岡 店	△月 ○日 △時	△月△日 △時
生ビール		○	50食	ビール	□□酒店	△月○日□ 時	△月△日 △時

現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○
 現地では食品を盛り付けるだけの場合は「既製食品」欄に
 ○を付けてください。

時刻も必ず記入
 してください。

提供時間をふまえて、仕入・調理日時を計画しましょう。

~~~~食中毒予防の3原則~~~~

「つけない」 「ふやさない」 「やっつける」

※1 営業が2日以上の場合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

## 従事者名簿 (※)

| No. | 所 属        | 氏 名    |
|-----|------------|--------|
| 1   | ○△食堂       | 長岡 太郎  |
| 2   | ○△食堂       | 小千谷 花子 |
| 3   | □□製菓       | 見附 次郎  |
| 4   | ○○まつり実行委員会 | 出雲崎 良子 |
|     | (以下余白)     |        |

検便結果の提出は不要です。  
調理従事者の健康管理、体調確認に努めてください。

## &lt;参 考&gt;

検便は民間検査機関で実施できます。

- ・提出から結果が判明するまで1週間程度かかります。
- ・検体の搬入方法や検査料金は、検査機関におたずねください。

## &lt;長岡周辺地域の検査機関&gt;

| 名 称                           | 所 在 地        | 電 話 番 号      |
|-------------------------------|--------------|--------------|
| (一社) 新潟県環境衛生中央研究所             | 長岡市新産 2-12-7 | 0258-46-7151 |
| (一財) 新潟県環境衛生研究所               | 燕市吉田東栄町 8-13 | 0256-93-4509 |
| (一社) 県央研究所                    | 燕市小高 6014    | 0256-46-8311 |
| (公財) 新潟保健衛生センター<br>中越メジカルセンター | 小千谷市城内 2-6-5 | 0258-82-4422 |

※ 食品を調理する人についてのみ記入すること。