臨時営業

様式第 10 号（第 12 条関係）**【表面：許可・届出共通】**

収入証紙貼付欄

年　月　日

臨時営業は、毎回
新規
として申請

届出者による記載は不要です。

岩手県知事　達増　拓也　様

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

食品衛生法（第 55 条第 1 項・第 57 条第 1 項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※　以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。
申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄□）

申請者・届出者情報

郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇	FAX 番号：〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇
電子メールアドレス：〇〇〇-〇〇〇〇		
申請者・届出者住所　※法人にあっては、所在地 岩手県〇〇市〇〇町〇〇―〇		
（ふりがな）　すずき　しんたろう 申請者・届出者氏名　※法人にあっては、その名称及 鈴木　慎太郎		〇〇日生

ここに記載した住所の保健所に申請が行われます。
申請したい保健所の管轄であるか、確認すること。
原則、営業場所（複数回出店する場合はいずれか）を記載してください。
※自宅住所を管轄する保健所管内で出店がない場合、自宅住所を記載しても差し支えありません。

営業施設情報

⑭ 郵便番号：●●●-●●●●	電	
電子メールアドレス：		
⑱ 施設の所在地 岩手県◆◆市◆◆町◆－◆		
（ふりがな）　たこやきのまるまるや 施設の名称、屋号又は商号 たこ焼きの〇〇屋		
ふりがな）　すずき　しんたろう 食品衛生責任者の氏名　※　合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 鈴木　慎太郎	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	受講した講習会	都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） 講習会名称　〇〇講習会　〇年　〇月　〇日
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品	自由記載 ㉓	（備考欄に記載します）
自動販売機の型番	業態 ㉕	臨時営業
HACCP の取組	※　引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 □　HACCP に ■　HACCP の	

臨時営業　と記載。

提供する食品名を記載。
欄が不足する場合は「㊿備考」に記載。

※システムの文字数制限＝40 文字

業種に応じた情報

指定成分等含有食品を取り扱う施設	
輸出食品取扱施設　※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸	

営業届出

	営　業　の　形　態	備　考
1		
2		
3		

担当者

（ふりがな）　すずき　しんたろう 担当者氏名 鈴木　慎太郎	電話番号 〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇

食品衛生法に基づく営業許可申請、営業届出等の個人情報の取扱いについて確認した場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄 ■）

（Ａ４）

【裏面：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第 55 条第２項関係	該当には☑
	(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。	□
	(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。	□
	(3) 法人であって、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	□

営業施設情報	食品衛生法施行令第 13 条に規定する食品又は添加物の別	□①全粉乳（容量が 1,400 グラム以下である缶に収められたもの） □②加糖粉乳　□⑤魚肉ハム　□⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） □③調製粉乳　□⑥魚肉ソーセージ　□⑨マーガリン　□⑪添加物（法第 13 条第１項の規定により規格が定められたもの） □④食肉製品　□⑦放射線照射食品　□⑩ショートニング
	（ふりがな） 食品衛生管理者の氏名　※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要	資格の種類 受講した講習会　講習会名称　年　月　日
	使用水の種類 ①　水道水（■水道水　□専用水道　□簡易専用水道） ②　□　①以外の飲用に適する水	自動車登録番号　※自動車において調理をする営業の場合

業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	□	生食用食肉の加工又は調理を行う施設　□
	ふぐの処理を行う施設		□
	（ふりがな） ふぐ処理者氏名　※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等	

添付書類	■ 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）	□
	□ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	□
	□	□
	□	□
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨	

営業許可業	許可番号及び許可年月日	営業の種類
1	番号 年　月　日	飲食店営業
2	番号 年　月　日	
	年　月　日	

※届出者備考欄は、システムの**ファイル登録**をクリックした先の画面にあります。

- **⑱施設の所在地に書いた住所は何なのか**、
- **営業期間**（１年を限度とした期間）
- **営業計画**（催事又は営業場所の名称、営業場所の所在地、営業年月日）
- **提供品目**（㉓自由記載に提供品目を書いていない場合）

※欄が足りない場合は、必要な事項を記載した別紙の提出でも可

㊿ 備考	２回目の出店場所：岩手県◆◆市◆◆町◆－◆　営業期間：令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日 営業計画：〇〇町夏祭　〇〇町〇ヶ丘〇-〇　〇月〇日、　◆◆産業祭　◆◆市◆◆町◆-◆　◆月◆日、 ▲▲雪まつり　▲▲村▲▲通▲▲　▲月▲日～▲月▲日、〇〇縁日　〇〇市〇〇町〇-〇　〇月〇日、 〇〇桜まつり　〇〇市〇〇〇-〇。 提供品目：たこ焼き、お好み焼き、イカ焼き、焼きそば、ホタテ焼、豆腐田楽、ポテトフライ、フランクフルト、ジュース

（Ａ４）

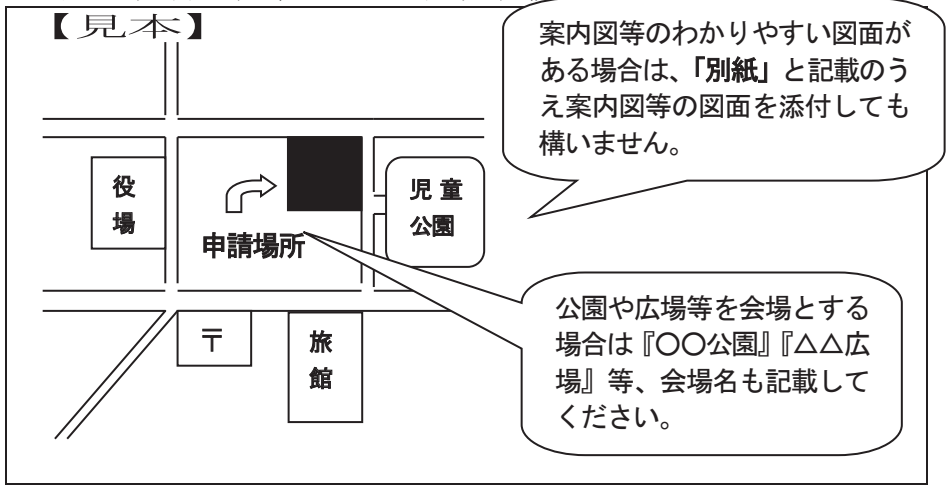
記　入　例

1　営業設備の大要

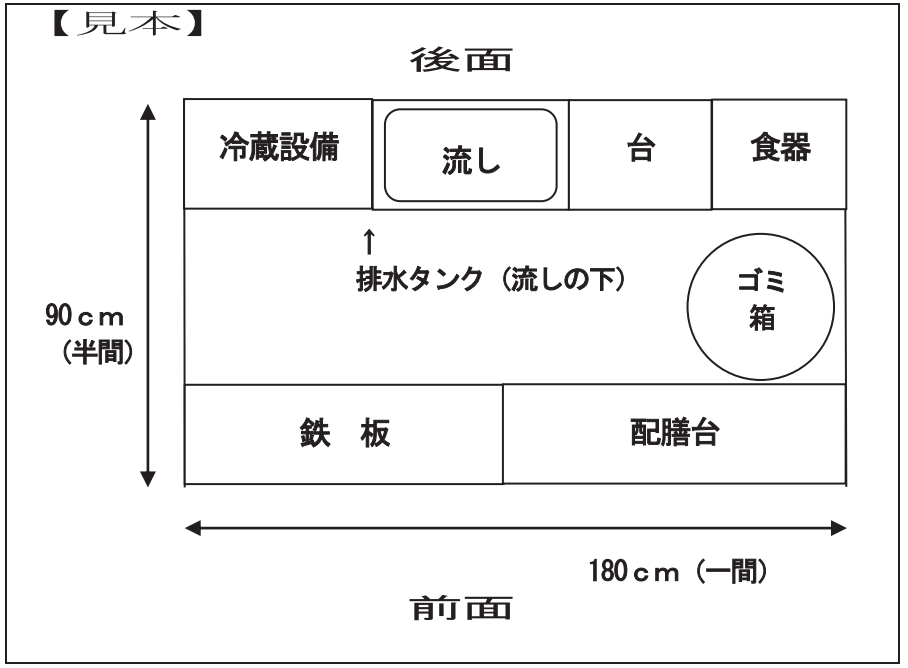
該当するものを〇で囲んでください。

1. 店舗の構造、材質	(1)　鉄骨　(2)　木造　(3)　プレハブ　(4)　テント (5)　その他（　　）
2. 調理室の区画	(1)　完全区画（面積　　㎡）　(2)　その他
3. 使用水	(1)　上水道　(2)　自家水道（滅菌機　有　無） (3)　その他（　　）
4. 排水	(1)　下水道　(2)　側溝　(3)　その他（**排水タンク**）
5. 熱源	(1)　ガス　(2)　電気　(3)　その他（　　）
6. 調理器具	**鉄　板**
7. 洗浄設備	(1)　流し（　二槽　一槽　）　(2)　その他（　　）
8. 手洗い装置	有　無　消毒液（**シャボネット、アルコールスプレー**）
9. 調理従事者	(1)　人数　（　**3**　人） (2)　調理責任者氏名及び連絡先（自宅の電話番号） 氏名（　**衛生　太郎**　）　TEL（　**019-651-3111**　）
10. 取扱品目	**焼きそば、フランクフルト**

2　付近の見取図（目印になる建造物等を記載してください。）



3　施設の平面図（施設内の調理器具の配置を記入してください。）



※　配置図等の図面が別にある場合は、それを添付しても構いません。

……

§これより下欄には、申請者は記入しないでください

保健所職員記入欄です。

営　業　施

項　目	適否	項　目	適否
場所	適 ・ 否	周囲の状況	適 ・ 否
大きさ	適 ・ 否	機械、器具の配列	適 ・ 否
構造、採光、照明	適 ・ 否	給水設備	適 ・ 否
手洗い、作業着	適 ・ 否	排水、汚物の処理	適 ・ 否

上記のとおりであり、食品衛生法上、臨時営業を許可して差支えないものと認められる。

令和　　年　　月　　日　　食品衛生監視員

記載例

様式

令和〇　年　〇　月　〇　日

岩手県知事　達増　拓也　様

住　　所　　**釜石市〇〇町〇〇-〇〇**
氏　　名　　**岩手　太郎**
生年月日　　**令和〇**年　〇　月　〇　日生
電話番号
（法人にあつては、主たる事業所の所在地、名称及び代表者の氏名）

臨時営業計画書

令和 〇 年 〇 月 〇 日に申請した飲食店営業（臨時営業）について、その出店計画を下記のとおり定めたので届出します。

記

祭礼・催事等の名称	営業年月日	営業所所在地（営業する場所の住所）
〇〇祭り	R〇/7/15 ～ R〇/7/16	**大槌町〇〇町〇〇-〇〇**
〇〇花火大会	R〇/8/11 ～ R〇/8/11	**釜石市〇〇町〇〇　〇〇港**
〇〇フェス	R〇/9 月下旬 ～ R〇/9 月下旬	**釜石市〇〇町**
	～	
	～	

営業期間内に行うイベントを全て記入してください。
※日程が未定の場合、「〇月上旬」等大まかな日程を記入してください。

注）不足する場合には別紙とすること

（A４）