

臨時食品営業許可申請書

令和 年 月 日

新津保健所長 様

申請者	住所		TEL	
	氏名	(ふりがな) -----	生年月日	

(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○

(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・無
(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・無
(3)	法人であつて、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。	有・無

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
東蒲原郡阿賀町津川字中川原 地内 （麒麟山公園）
- 2 営業所（催物）の名称
だい33かい つがわきつねのよめいりぎょうれつ にぎわいひろば
第33回つがわ狐の嫁入り行列 にぎわい広場 TEL 0254-92-4766
- 3 営業の種類
臨時飲食店営業
- 4 営業の期間
令和7年6月7日（土） ～ 令和7年6月7日（土）

5 営業（催物）従事者数

食品取扱従事者 名

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）

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 ☐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_____）

☐資格取得予定

<資格取得等年月日／番号 _____年____月____日／第_____号>

※資格取得等年月日及び番号は必ず記載のこと。

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。

調理計画 (※1)

仕込み場所

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	

※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

従 事 者 名 簿 (※)

No.	所 属	氏 名

※ 食品を調理する人についてのみ記入すること。

臨時食品営業許可申請書

令和 7 年 5 月 1 9 日

新津保健所長 様

申請者	住 所	阿賀町津川〇〇〇番地	T E L	0254-92-0000
	氏 名	きつねのよめいりほんぼ だいひょう あが まちお 狐の嫁入り本舗 代表 阿賀 町男	生 年 月 日	平成17年4月1日

(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○

(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・ ☐ 無
(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・ ☐ 無
(3)	法人であつて、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。	有・ ☐ 無

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
東蒲原郡阿賀町津川字中川原 地内（麒麟山公園）
- 2 営業所（催物）の名称
だい33かい つがわきつねのよめいりぎょうれつ にぎわいひろば
第33回つがわ狐の嫁入り行列 にぎわい広場 TEL 0254-92-4766
- 3 営業の種類
臨時飲食店営業
- 4 営業の期間
令和7年6月7日（土） ～ 令和7年6月7日（土）

5 営業（催物）従事者数
食品取扱従事者 4 名

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) あが まちお

阿賀 町男

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 ☐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_____)

☐資格取得予定

(資格取得等年月日／番号 令和元年5月3日／第 1234 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

(注意) 営業予定日の10日前までに提出すること。

調理計画（※ 1）

仕込み場所

ふるさと交流川屋敷調理室

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	
大学いも	○		20パック	さつまいも 砂糖、油	農家 スーパーA	6月6日 6月6日	6月7日 午前6時
しかみいも	○		10パック	じゃがいも みそ ざらめ 油	農家 スーパーA スーパーA スーパーA	6月6日 6月6日 6月6日 6月6日	6月7日 午前6時

※ 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

従事者名簿 (※)

No.	所 属	氏 名
1		阿賀 町男
2		〇〇 〇〇
3		□□ □□□
4		△△△ △△

※ 食品を調理する人についてのみ記入すること。