

新潟市臨時食品営業の取扱要綱

新潟市季節及び臨時食品営業の取扱要綱（平成12年新潟市告示第81号）の全部を改正する。

（目的）

第1条 この要綱は、臨時的に施設を設けて食品を調理し販売する営業（以下「臨時食品営業」という。）について、取扱食品等の適正な規制を行い、その円滑な運営をすることにより、これらの営業による食品衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

（対象とする業種等）

第2条 この要綱の対象とする対象業種、施設基準及び取扱食品の制限については、新潟県が臨時食品営業について定める基準の例による。

2 前項の規定にかかわらず、臨時食品営業における原材料の仕込みは、臨時的な店舗において衛生上十分な対策が講じられている場合は、当該臨時的な店舗で行うことができる。

（営業許可の申請）

第3条 臨時飲食店営業の許可を申請する場合は、営業期間及び食品衛生責任者（資格取得予定者を含む。）について記載した別記様式を添付しなければならない。

附 則

（施行期日）

1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

（経過措置）

2 この要綱の施行の際現にある改正前の別記様式による用紙については、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

別記様式（第3条関係）

臨時食品営業許可申請書

年 月 日

(宛先) 新潟市保健所長

申請者 住所（法人にあっては所在地）

氏名（法人にあっては名称、代表者の役職及び氏名）
(ふりがな)

生年月日 年 月 日

電話番号

食品衛生法（第55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。

営業所 (開催地)	(ふりがな)		
	名称(催物名)		
	所在地 新潟市 電話番号		
営業期間	年 月 日～ 年 月 日		
使用水の種類	<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 井戸水 <input type="checkbox"/> その他()		
営業の種類及び営業の形態		主として取り扱う食品	
臨時飲食店営業			
(ふりがな)	資格の種類	<input type="checkbox"/> 食管 <input type="checkbox"/> 食監 <input type="checkbox"/> 調 <input type="checkbox"/> 製 <input type="checkbox"/> 栄 <input type="checkbox"/> 船舶 <input type="checkbox"/> と畜 <input type="checkbox"/> 食鳥 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 資格なし	
食品衛生 責任者の氏名()	受講した 講習会	<input type="checkbox"/> 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() 受講日 年 月 日	
欠格事項の 申請者の	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年を経過しないこと。	<input type="checkbox"/> 有(内容)	<input type="checkbox"/> 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年を経過しないこと。	<input type="checkbox"/> 有(内容)	<input type="checkbox"/> 無
	3 法人であって、その業務を行う役員のうち上記1・2のいずれかに該当する者がある。	<input type="checkbox"/> 有(内容)	<input type="checkbox"/> 無
添付書類	1 調理計画(別紙1) 2 従事者名簿(別紙2) 3 営業施設付近の見取図(別紙3) 4 営業施設の平面図(別紙3) 5 水道水以外の水を使用する場合は、水質試験(一般理化学及び細菌)の結果		

注1 該当する項目の□にレ印を記入してください。

2 申請者の欠格事項の欄は、該当の有無を記入してください(該当がある場合は、その内容も記入してください)。法人の場合は、その業務を行う役員であって、当該事項に該当する者の有無も含めて記入してください。

※ 処理欄 この欄は記入しないでください。

検査日 年 月 日	食品衛生監視員	印	摘要
検査日 年 月 日	食品衛生監視員	印	摘要
備考	手数料		円

別紙 1

調理の内容及び仕入れ状況

1 調理計画

調理品目	販売予定 数量	原材料の仕入状況			調理開始 日時
		原材料名	仕入先	仕入日時	

注 営業が2日以上の場合は、1日ごとに記入してください。

別紙 2

従事者名簿

No.	氏名
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

注 食品を調理する人についてのみ記入してください。

別紙 3

営業施設の所在地をわかりやすく示す周辺の見取図

営業施設の平面図（設備、機械等の位置を明示してください。）

