

別紙：青空即売会飲食出店申請書

出店企業名 \_\_\_\_\_

1 営業（催物）従事者数

食品取扱従事者 \_\_\_\_\_ 名

2 使用水の種類

水道水 \_\_\_\_\_ 井戸水 \_\_\_\_\_ その他（ \_\_\_\_\_ ）

3 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 \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日／第\_\_—\_\_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 \_\_\_\_\_

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
1		

※ 食品を調理する人についてのみ記入すること。

営業施設平面図（テント内配置図）

