

第9回

みんなが楽しめる！
地域密着型マルシェ！
inかごしま

ファーマーズ マーケット 2019

<<出店募集要領>>

開催日時：2019年11月30日(土) 10:00~16:00
 ~12月 1日(日) 10:00~16:00
開催場所：ウォーターフロントパーク広場(ドルフィンポート前)

【目次】

- 1ページ・・・申込方法、提出書類・提出期限、入金期限・振込先
- 2ページ・・・概要
- 3ページ・・・出店社説明会、出店料・小間仕様
- 4ページ・・・役所等への各種申請、火器使用上の注意、アルコールの販売
- 5ページ・・・水道、電気、ゴミ処理、トイレ、夜間警備
- 6ページ・・・出店社駐車場、搬入・搬出
- 7ページ・・・会場内での車輛の展示・設置、諸注意
- 8ページ・・・その他
- 9~11ページ・・・保健所申請参考資料

<<申込先>>

(株) 畿広 担当：前野

住所：鹿児島市堀江町12番14号SKビル2階

TEL：099-224-5300/FAX：099-224-5210

メール：planner-02@soko-ad.co.jp

<<問い合わせ先>>

鹿児島県農業法人協会事務局 担当：山野、坂口

住所：鹿児島市鴨池新町10番1号 県庁11F

TEL：099-286-5815/FAX：099-286-5816/メール：kago46@po.minc.ne.jp

内容は予告なく変更される場合がございます。予めご了承ください。

●申込方法

必ず本出店募集要領を熟読の上、提出書類に必要事項をご記入いただき、申込・ご入金ください。

1. 出店募集要領を確認の上、下記表の提出書類のうち①出店誓約書（申込書）、②③④⑤各種申請・申込書、⑥保健所申請関連を期日までに提出ください。
2. 出店料などのお支払いは、期日までに指定の口座にご入金ください。
3. 出店誓約書、各種申請・申込書の提出及びご入金の確認をもって申込完了とします。

●提出書類・提出期限

提出書類	対象	提出先	提出期限
① 出店誓約書（申込書）	出店する全社	(株) 総広	9月6日(金)
② 火気・電気申請書	必要な方のみ		10月11日(金)
③ 露店等の開設届出書	火気を使用する方のみ		
④ 備品・電気申込書	必要な方のみ		
⑤ 車輛に関する申請書	必要な方のみ		
⑥-1 保健所申請書 (営業許可申請書)	必要な方のみ	鹿児島市保健所	11月15日(金)
⑥-2 上記⑥-1の写し	必要な方のみ	鹿児島県 農業法人協会	提出書類を確認 してください
⑦ 出店キャンセル申請書	キャンセル希望の社		

●入金期限・振込先

振込手数料は、出店社様でご負担ください。

入金項目	対象	振込期限	振込先
基本出店料	本会員以外の出店する全社	10月31日(木)	鹿児島県 農業法人協会
出店料	大型テント・個別テント・ワーク スペース申込の全社		
備品・電気申込料	申込された方のみ	当日集金	(株) 総広

1. 鹿児島県農業法人協会会員は、基本出店料（5,000円）が無料です。
2. 提出書類のうち①を受理後に、基本出店料及び出店料の請求書を送付します。ご入金は請求書に記載された振込口座へお願いします。
3. 提出書類のうち②～④を受理後に、備品・電気利用に係わる請求書を送付します。ご入金はイベント当日の開始前に(株) 総広の担当者が集金します。
4. やむを得ない事情により出店をキャンセルする場合は、必ず提出書類のうち⑦出店キャンセル申請書を鹿児島県農業法人協会へご提出ください。但し、11月1日(金)以降のキャンセルについては、キャンセル料が発生します。
5. ご入金いただいた金額については、事前の広報PR等の経費も含むため、不慮の事態などで中止となった場合も返金できません。予めご了承ください。

●概要

日 程	2019年11月30日(土)～12月1日(日)
開 催 時 間	両日 10:00～16:00
主 催	鹿児島県農業法人協会、農業法人ファーマーズマーケット実行委員会
共催(予定)	(公社)日本農業法人協会
後援(予定)	鹿児島県、鹿児島県農業法人協会事務局連絡会構成機関・団体(県農業協同組合中央会、県経済農業協同組合連合会、県信用農業協同組合連合会、(公財)県地域振興公社、(公社)県農業・農村振興協会、(株)日本政策金融公庫、(株)鹿児島銀行、(一社)県農業会議)、(公社)県工業倶楽部、(公社)県特産品協会、ジェットロ鹿児島、南日本新聞、MBC、KTS、KKB、KYT
協力(予定)	鹿児島県立農業大学校、九州・沖縄地区農業法人組織
開 催 場 所	ウォーターフロントパーク広場(ドルフィンポート前)
出店店舗数	約60小間
出 店 位 置	主催者にご一任ください(農業法人ファーマーズマーケット運営委員会)
保 健 所 申 請	出店社様でご対応ください
消 防 申 請	主催者で取りまとめて申請いたします
火 気 の 使 用	火器(発電機含む)を使用される出店社様は消火器をご持参ください
水 道	共同水道が1箇所(場所は出店社説明会でお知らせします)
電 気	有料手配となります:家庭用コンセントのみ(単相100V) 発電機を持ち込まれる方は、近隣出店社・歩行者に配慮して設置してください
ゴ ミ	出店社様でお持ち帰りください 販売した飲食物などのゴミも回収してください。
出店社駐車場	申請台数は1小間の出店に対して1台限りです 場所は出店社説明会でお知らせします
二次使用の禁止	店舗の二次使用(又貸し)はできません
そ の 他	設営・営業活動において、店舗範囲からはみ出さないようにご協力ください

●出店社説明会

出店社様は必ず出席してください。

日程：2019年10月16日（水） 午後1時30分～午後4時30分

会場：鹿児島県市町村自治会館 「403号室」

（鹿児島市鴨池新町7-4）

●出店料・小間仕様

1. 鹿児島県農業法人協会会員は、基本出店料（5,000円）が無料です。
2. 販売店・販売形態によって選べる小間の種類が異なります。保健所にご確認いただき保健所の申請が必要な出店社様は、その要件に適合した小間仕様をお選びください。
3. 下記の出店スペース枠外の通路に自前のテント等を持参し設置することは認めません。
4. 提出書類のうち●出店誓約書（申込書）でお申込みください。（出店位置は主催者にご一任ください）
5. 出店には、下表の**基本出店料+小間仕様出店料**の合計した金額が必要です。

基本出店料	5,000円
-------	---------------

下記A～Dの出店仕様からお選びください。

※保健所指導で屋根付き3方向側幕ご希望の方はBをお選びください。

	出店仕様	スペース	付属品	金額	
小間仕様出店料	A	大型テント内	横3m × 縦2.7m	テーブル1台（横1.8m×縦0.6m） ビニールクロス1枚 椅子1脚 出店表記看板1枚	10,000円
	B	個別テント （コの字側幕付き）	横3.6m × 縦3.6m	テーブル1台（横1.8m×縦0.6m） ビニールクロス1枚 椅子1脚 出店表記看板1枚	15,000円
	C	青空スペース （場所のみ）	横3.6m × 縦3.6m	出店表記看板1枚	無料
	D	ワークスペース （Bの側幕無し）	横3.6m × 縦3.6m	出店表記看板1枚 ※物販以外で利用ください	5,000円

※出店表記看板のサイズ 横60cm×縦15cm

※上記の付属品以外は出店社様でご準備ください。

●役所等への各種申請、火器使用上の注意、アルコールの販売

<p>販売物・販売形態によっては、鹿児島市の保健所・消防局の指導で出店が不可能な場合があります。予め出店社様の責任でご確認ください。</p>	
<p>提出書類①出店誓約書（申込書）の裏面に「出店商品内容とパッケージ状態・販売時の陳列保管状態」をご記入ください。</p>	
役所等への各種申請	<p>食品の取扱いは、鹿児島市の食品衛生法施行条例の基準に従い行うものとします。この基準に反する食品については、取扱いを制限する場合がありますので、ご注意ください。</p>
	<p>出店社様は、出店小間内で冷凍・冷蔵設備を準備するなど衛生管理に十分な対策を行ってください。</p>
	<p>保健所申請 （出店社対応）</p>
	<p>出店社様で申請してください。 ※本要領（9～11ページ）を参照ください。あくまでも参考資料ですので、出店社様の責任で保健所に直接ご確認ください。</p>
	<p>出店社様は提出書類①出店誓約書（申込書）の裏面を記入し、必ず（株）総広へ提出ください。未提出や間違いがないようご注意ください。</p>
	<p>保健所申請が必要な出店社様は、保健所の許可証をFAXもしくはメールで（株）総広へ提出ください。</p>
	<p>保健所の指導による備品等は不足のないように出店社様でご準備ください。</p>
	<p>消防申請 （主催者取りまとめ）</p>
	<p>主催者が取りまとめ申請しますので、提出書類のうち②火気・電気申請書を必ず（株）総広へ提出ください。未提出や間違いがないようご注意ください。</p>
	<p>会場内で地面での直火は禁止されています。必ず耐火ボードやコンクリートブロックなどで養生してください。</p>
<p>テーブルの上で火器を使用される場合や、側面のテント近くで火器を使用する場合は、必ず耐火ボードなどで養生してください。</p>	
<p>消防局の指導による備品は出店社様でご準備ください。</p>	
火器使用上の注意	<p>火気の使用に関しては、出店社様の責任において十分な注意と管理を行ってください。</p>
	<p>火気を使用する出店社様は、③露店等の開設届出書を（株）総広へ提出ください。</p>
	<p>消火器</p>
	<p>火気（発電機含む）をご使用の際は、必ず消火器をご持参ください。</p>
	<p>燃料・機器の手配</p>
<p>出店社様で手配してください。</p>	
防火対策	<p>ガスボンベの転倒防止対策を行うとともに、絶対にガス漏れ・火災などがないようにしてください。</p>
	<p>火気の周囲や床面に必ず防火対策を行ってください。 机や芝生、床面で直接、火気の使用はできませんので、必ずコンクリートブロックや耐火ボードなどで養生・防火対策を行ってください。</p>
	<p>ガス不使用時は、ガスボンベの元栓を閉じてください。 また、炭などは完全な消火までしっかり確認してください</p>
アルコールの販売	<p>出店社様は直接、税務署へ臨時営業許可の申請を必ず行ってください。</p>

●水道、電気、ゴミ処理、トイレ、夜間警備

水道	共同水道が1箇所あります。場所は出店社説明会でお知らせします。		
	節度のある使用をお願いします。使用後は、蛇口を確実に閉めてください。		
	使用後のシンク内のゴミは、使用者の責任で清掃してください。		
電気	提出書類のうち④備品・電気申込書で申込ください。(有料)		
	供給できる電源種 (有料)	家庭用コンセント (100V) のみです。 ※上記以外は手配できません。	
	電気の 通電	前日 (11月29日)	なし (通電はできません)
		1日目 (11月30日)	7:30~16:30 夜間通電
		夜間通電	16:30~翌日 7:30 (冷凍・冷蔵のみ予定)
2日目 (12月1日)		7:30~16:30 (予定)	
ゴミ 処 理	ゴミは出店社様でお持ち帰りください。		
	販売した飲食物などのゴミも回収してください		
	開催日の両日とも16時の閉店後、ゴミは出店小間内に放置せず持ち帰るなど適切に処理してください。(カラス・猫などへの対策)		
	氷・油・炭などは会場内 (特に芝生など) に放置しないでください。一般来場者の事故につながります。		
トイレ	会場周辺の既存施設のみです。 場所は出店社説明会でお知らせします。		
夜間 警備 (予定)	11月29日 (金) 17:00~11月30日 (土) 8:00 11月30日 (土) 17:00~12月1日 (日) 8:00		
	夜間警備を配置しますが、盗難対策は出店社様の責任で行ってください。 A大型テント、B個別テント、Dワークスペースは屋根がありますが、風雨対策は出店社様の責任で行ってください。主催者は夜間の悪天候などに対応できません。		

●出店社駐車場、搬入・搬出

出店社 駐車場	出店駐車許可証	提出書類のうち⑤車輛に関する申請書で申請ください。許可証は出店社説明会でお渡しします。	
	駐車場	場所は出店社説明会でお知らせします。	
	申請台数	申請台数は1小間の出店に対して1台限りです。	
搬入・ 搬出	搬出・搬入時や駐車場などでの事故に関しては、出店社様の責任でご対応ください。		
	周辺の道路に駐車しての搬入・搬出はご遠慮ください。		
	歩行者・車輛などの安全に配慮し、譲り合ってすみやかに作業してください。		
	宅配業者の利用	荷物の受け取り、発送は出店社様で行ってください。主催者はお受けしません。	
	車輛進入・通行禁止区域	芝生・ボードウォーク(木製)内は車輛進入禁止です。業者へ依頼する場合は、伝達を徹底してください。	
	搬入・搬出 許可証	提出書類のうち⑤車輛に関する申請書で申請ください。許可証は出店社説明会でお渡しします。	
		許可証のない車輛は会場及び出店社駐車場へ進入できませんので、必ず、許可証をフロントガラスの見える位置に常時掲示してください。	
	車 輛	申請台数	搬入経路が狭いため、車輛の台数は最低限で申請してください。多数の場合、台数の調整を行います。
		サイズ	2トンを超えるの車輛は進入できません。
	搬入・搬出経路		出店社説明会でお知らせします。
	搬入時間	開催前日	11月29日(金) 13:30~17:00(予定)
開催日		11月30日(土)・12月1日(日) 7:30~9:00 両日、全車輛を9時までに退場させてください(予定)	
搬出時間	2日目 終了後	主催者より進入許可のアナウンスをします。それまでは、来場者の安全確保のためご遠慮ください。 ※2日目の午後6時までに全ての撤去を完了してください。	
		各出店社様の責任者はゴミの放置や忘れ物がないように全撤収後に再確認をお願いします。	

●会場内での車輛の展示・設置

会場内での 車輛の展示・設置	申請書	提出書類のうち⑥車輛に関する申請書で提出ください。
	場所	設置場所は主催者にご一任ください。 ボードウォークには設置できません。
	養生	車輛を展示・設置するため芝生に乗り入れる際は、コンパネ（主催者より無料貸出）を出店社様で配置し、その上を歩いて芝生内に移動してください。
		芝生内に車輛設置する場合は、養生用のコンパネ（主催者より無料貸出）をタイヤの下に設置してください。 貸し出したコンパネは、使用后、指示された場所にご返却ください。
		展示・設置を許可できない場合もありますのでご了承ください。

●諸注意

諸 注 意	使用した炭などを会場内（特に芝生）にばらまいたり、共同水道で洗浄することはできませんので、予め対策をお願いします。
	気象状況の急変への対応は、必要に応じて出店社様をお願いします。
	物品・金銭のやりとり、事故などの対応は、会場内外問わず出店社様の責任において行ってください。
	盗難や万引き等の弁済責任は主催者では負いかねます。出店社様の責任において管理してください。
	来場者や会場施設等を傷つけた場合、その当事者の責任・負担となりますので、搬入・搬出を含め細心の注意をお願いします。場合によっては来年のイベント開催にかかわりますので、ご協力ください。
	購入者等とのトラブルは出店社様の責任において対応してください。

●その他

個人情報	本イベントで取得する出店社様及び来場者等を含むすべての個人情報は、本イベントの運営及び事前・事後の主催者及び（株）総広からの各種ご案内以外には使用しません。	
レンタル 備品等	きれいに使用し、返却時は掃除してお返してください。 また、備品等に損害を与えた場合は、主催者が通知する損害額を賠償していただきます。 ※注意※ 提出書類のうち④備品・電気申込書で申請された備品・電気のキャンセルは11月15日（金）までをお願いします。なお、キャンセルの連絡は、（株）総広へFAX・メールで報告してください。	
キャンセル料	基本出店料・出店料	11月 1日（金）以降は50% 11月22日（金）以降は100%
	備品・電気	11月22日（金）以降は50% 11月26日（火）以降は100%
	キャンセルに伴う返金は、振込手数料を引いた金額となります。	

イベント等で食品を提供する方へ

鹿児島市内で短期間(概ね10日以内)開催されるイベントで、不特定多数の客に食品を調理して提供する場合と肉・魚・乳類を販売する場合、鹿児島市保健所長の営業許可(臨時営業の許可)が必要です。

許可業種・申請手数料

営業できる業種と申請手数料は下記のとおりです。

業 種	申請手数料	提 供 で き る 食 品 例
飲食店営業(臨時)	4,000円	うどん、焼きそば、たこ焼き、 コップに注いで提供するアルコール飲料
喫茶店営業(臨時)	2,400円	かき氷、 コップに注いで提供するジュース
菓子製造業(臨時)	3,500円	たい焼き、ドーナツ、回転焼き
乳類販売業(臨時)	950円	乳類(1日の販売数が100本以内)
	2,400円	乳類(上記以外)
食肉販売業(臨時)	2,400円	包装された食肉(生食用を除く)
魚介類販売業(臨時)	2,400円	包装された魚介類

提供できる食品

提供できる食品は、原則、簡易な調理で、提供直前に加熱する食品や飲み物、かき氷等です。

※詳細については、3ページの「イベント等で提供できる食品の例」をご覧ください。

※ご不明な点については、お早めに鹿児島市保健所(生活衛生課食品衛生係電話:099-803-6885)にお問い合わせください。

食品の仕込み

食品の仕込みは、許可施設又はそれに準じた施設で行ってください。
ご家庭の台所等での仕込みはできません。

申請から許可まで

①事前相談

下記についてご確認ください。

・提供可能な食品 ・業種 ・申請手数料 ・必要な施設と設備

②営業許可の申請

申請に必要なものは下記のとおりです。

・営業許可申請書 ・申請手数料
・(法人の場合)登記簿謄本(登記事項証明書)
・(井戸水等を使用する場合)水質検査成績書

※申請書の配布、申請受付は、
鹿児島市保健所生活衛生課の窓口で
行っています。メールやFAX、郵送での
受付はできませんので、ご注意ください。

③調 査

基準に適合しているか、調査を行います。

④営業許可

基準に適合している場合、申請している営業期間について営業許可されます。
臨時営業(概ね10日以内)の許可は、許可証が発行されません。

⑤営業開始

営業開始後は、施設や設備が基準どおり維持管理されているかを点検し、食品の取扱いに十分留意して、安全で衛生的な食品を提供するよう心がけてください。

● 保健所申請参考資料 2

イベント等で提供できる食品の例

あくまでも例示です。提供の可否については調理工程によって個別の判断になりますのでご注意ください。
 ※ご不明な点については、お早めに鹿児島市保健所(生活衛生課食品衛生係電話:099-803-6885)にお問い合わせください。

● 飲食店営業：簡易な調理工程により提供でき、供食前に十分に加熱された食品又は酒類等の提供

分類	留意事項
めん類 (うどん、そば、ラーメンなど)	① 原則、直前加熱したものを提供すること。(そうめん、冷麺は不可) ② トッピングできる食品は、原則として既製品(生鮮品は除く)のみ、生の野菜等を使用する場合は、殺菌等を行ったもの(※1参照)を使用すること。 ③ 自家製麺は使用しないこと。
ごはん類 (カレーライス、牛丼など)	① ご飯は、テント内で炊飯又は仕込み場所(※2参照)で炊飯したものをテント内で電気式機器で保温し、使用すること。 ② 具材は、直前加熱したものを提供すること。 ③ 具材は当日仕込み場所での仕込み、調理したものに限り。
バーガー類 (ホットドック、ハンバーガーなど)	① カット済み、個包装のパンを使用すること。 ② 直前加熱した具材を挟むか、パンに具材を挟んだ後、直前加熱を行うこと。 ③ 生の野菜類を使用する場合には、市販のカット野菜又は殺菌等を行ったもの(※1参照)を使用すること。 ④ テント内でパン、野菜のカット行為は行わないこと。
焼き物 揚げ物	① 冷凍品または仕込み場所(※2参照)で下処理したものをテント内で直前加熱して提供すること。 ② 加熱後、タレ等をからめる行為は行わないこと。 ③ ソーセージ、ハム等の食肉製品は既製品に限り。(自家製は不可)
白熊	トッピングする果物は缶詰又は殺菌等を行ったもの(※1参照)を使用すること。
アルコール飲料	原則、市販品を注ぐのみ。(かき混ぜ行為は行わないこと。行う場合は、使い捨てのマドラーを使用すること。)

注)「おにぎり」については、既製品の販売しかできませんのでご注意ください。(テント内で「おにぎり」を握ることはできません)

● 喫茶店営業：供食前に加熱調理する飲物の提供、酒類以外の飲物及びアイスクリーム類の小分け提供、削氷営業等

分類	留意事項
ホットドリンク (コーヒー、紅茶など)	
コールドドリンク	① 原則、市販品を注ぐのみ。(かき混ぜ行為は行わないこと。行う場合は、使い捨てのマドラーを使用すること。) ② その場で熱湯抽出したものに市販のロックアイスを加え提供することは可。 ③ 水出し行為は行わないこと。 ④ サーバー、ディスペンサー等は使用しないこと。
アイスクリーム ソフトクリーム	① 殺菌液状ミックスを原料としたソフトクリーム製造機を用いる場合は、作業場に洗浄設備及び100L以上の貯水タンクを備えること。 ② アイスクリーム類については、ディッシュアップ又はカセット式の機械による方法に限ること。ディッシュアップの場合、使用の都度、器具を洗浄消毒すること。
かき氷	味付き氷(ラクトアイス、果汁入り氷など)を使用する場合は、水道直結の設備を備えること。

● 菓子製造業：簡易な加工により提供でき、供食前に十分に加熱された菓子の提供

分類	留意事項
回転焼き、たい焼き	
その他	① 原則、冷凍既製品を直前加熱し、提供すること。 ② テント内で生地を伸ばしたり、成形する行為は行わないこと。

※1:生の野菜、果物を使用する場合

仕込み場所において大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた洗浄殺菌を行い、短時間で利用できる程度毎に清潔な容器等に小分けし冷蔵保管し、作業場においては小分けした食品用の電気式冷蔵設備を有すること。

※2:食品の仕込みをする場合

許可施設又はそれに準じた施設において行うこと。

● 保健所申請参考資料 3 保健所申請書の記入例

記入例

太枠内を記入して下さい。

<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">営業許可申請書</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> <鹿児島市臨時営業用> 平成 28 年 5 月 1 日 鹿児島市保健所長 殿 食品衛生法第52条第1項の規定により、次のとおり申請します。 </td> </tr> <tr> <td style="width:20%;"> 申請者の住所 <small>法人にあってはその主たる事務所の所在地</small> フリガナ 氏 名 <small>法人にあってはその名称及び代表者の氏名</small> 生 年 月 日 </td> <td> 鹿児島市山下町11番1号 山下マンション 3階 301号室 ホケンシヨ タロウ 保健所 太郎 大. 昭. 平 50 年 4 月 1 日生 </td> </tr> <tr> <td>営業の種類</td> <td>飲食店営業(臨時)</td> </tr> <tr> <td>営業所所在地 (イベント会場名)</td> <td>鹿児島市 丁目 〇 番 〇 号 ビル △△ 〇〇公園 番地 階</td> </tr> <tr> <td>営業所の名称 屋号又は商号</td> <td>焼鳥 保健所屋</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">申請者の欠格事項</td> <td>(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、その執行を終わし、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。 () (なし) あり</td> </tr> <tr> <td>(2) 食品衛生法第54条から第56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。 () (なし) あり</td> </tr> <tr> <td>電話</td> <td> 営業所 無(公園の為) 自宅(本社) XXX-XXX-XXXX 電話番号 担当者※ XXX-XXX-XXXX ※イベント会場で連絡可能な電話番号 </td> </tr> </table>	1	営業許可申請書	<鹿児島市臨時営業用> 平成 28 年 5 月 1 日 鹿児島市保健所長 殿 食品衛生法第52条第1項の規定により、次のとおり申請します。		申請者の住所 <small>法人にあってはその主たる事務所の所在地</small> フリガナ 氏 名 <small>法人にあってはその名称及び代表者の氏名</small> 生 年 月 日	鹿児島市山下町11番1号 山下マンション 3階 301号室 ホケンシヨ タロウ 保健所 太郎 大. 昭. 平 50 年 4 月 1 日生	営業の種類	飲食店営業(臨時)	営業所所在地 (イベント会場名)	鹿児島市 丁目 〇 番 〇 号 ビル △△ 〇〇公園 番地 階	営業所の名称 屋号又は商号	焼鳥 保健所屋	申請者の欠格事項	(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、その執行を終わし、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。 () (なし) あり	(2) 食品衛生法第54条から第56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。 () (なし) あり	電話	営業所 無(公園の為) 自宅(本社) XXX-XXX-XXXX 電話番号 担当者※ XXX-XXX-XXXX ※イベント会場で連絡可能な電話番号	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%;">イ ベ ン ト 名</td> <td style="width:50%;">営 業 期 間</td> </tr> <tr> <td>保健所フェスティバル</td> <td>28年 2月 2日から 28年 2月 6日まで</td> </tr> <tr> <td>調査者</td> <td>調査者</td> </tr> <tr> <td>調査者</td> <td>調査者</td> </tr> <tr> <td>調査者</td> <td>調査者</td> </tr> <tr> <td>領収者</td> <td>領収者</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 本件は食品衛生法第51条の営業施設の基準に適合するか。 (する・しない) </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">決 裁 欄</td> </tr> <tr> <td>所長</td> <td>課長</td> </tr> <tr> <td>係長</td> <td>係</td> </tr> <tr> <td>許可番号</td> <td>許可有効期間</td> </tr> <tr> <td>指令生衛食第号</td> <td>年月日から年月日まで</td> </tr> <tr> <td>許 可 条 件</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 供食前に加熱調理する食品を原則とするが、密栓された飲み物類、包装された食品(サジミ等を除く)及びがき氷は支障ない </td> </tr> <tr> <td>注) 記載事項</td> <td>受 付 印</td> </tr> <tr> <td>(1) 字は、インク等を用い、かき書ではっきりと記載すること。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>(2) 申請者の欠格事項の欄は、法人にあってはその業務を行う役員を含むものとし、当該事実がないときは「なし」と記載し、あるときはその内容を記載すること。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 添付書類</td> <td></td> </tr> <tr> <td>(1) 法人にあっては、登記簿の謄本又は定款の写し</td> <td></td> </tr> <tr> <td>(2) 水道水以外の水を使用する場合には、水質検査成績書</td> <td></td> </tr> </table>	イ ベ ン ト 名	営 業 期 間	保健所フェスティバル	28年 2月 2日から 28年 2月 6日まで	調査者	調査者	調査者	調査者	調査者	調査者	領収者	領収者	本件は食品衛生法第51条の営業施設の基準に適合するか。 (する・しない)		決 裁 欄		所長	課長	係長	係	許可番号	許可有効期間	指令生衛食第号	年月日から年月日まで	許 可 条 件		供食前に加熱調理する食品を原則とするが、密栓された飲み物類、包装された食品(サジミ等を除く)及びがき氷は支障ない		注) 記載事項	受 付 印	(1) 字は、インク等を用い、かき書ではっきりと記載すること。		(2) 申請者の欠格事項の欄は、法人にあってはその業務を行う役員を含むものとし、当該事実がないときは「なし」と記載し、あるときはその内容を記載すること。		2 添付書類		(1) 法人にあっては、登記簿の謄本又は定款の写し		(2) 水道水以外の水を使用する場合には、水質検査成績書	
1	営業許可申請書																																																									
<鹿児島市臨時営業用> 平成 28 年 5 月 1 日 鹿児島市保健所長 殿 食品衛生法第52条第1項の規定により、次のとおり申請します。																																																										
申請者の住所 <small>法人にあってはその主たる事務所の所在地</small> フリガナ 氏 名 <small>法人にあってはその名称及び代表者の氏名</small> 生 年 月 日	鹿児島市山下町11番1号 山下マンション 3階 301号室 ホケンシヨ タロウ 保健所 太郎 大. 昭. 平 50 年 4 月 1 日生																																																									
営業の種類	飲食店営業(臨時)																																																									
営業所所在地 (イベント会場名)	鹿児島市 丁目 〇 番 〇 号 ビル △△ 〇〇公園 番地 階																																																									
営業所の名称 屋号又は商号	焼鳥 保健所屋																																																									
申請者の欠格事項	(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、その執行を終わし、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。 () (なし) あり																																																									
	(2) 食品衛生法第54条から第56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。 () (なし) あり																																																									
電話	営業所 無(公園の為) 自宅(本社) XXX-XXX-XXXX 電話番号 担当者※ XXX-XXX-XXXX ※イベント会場で連絡可能な電話番号																																																									
イ ベ ン ト 名	営 業 期 間																																																									
保健所フェスティバル	28年 2月 2日から 28年 2月 6日まで																																																									
調査者	調査者																																																									
調査者	調査者																																																									
調査者	調査者																																																									
領収者	領収者																																																									
本件は食品衛生法第51条の営業施設の基準に適合するか。 (する・しない)																																																										
決 裁 欄																																																										
所長	課長																																																									
係長	係																																																									
許可番号	許可有効期間																																																									
指令生衛食第号	年月日から年月日まで																																																									
許 可 条 件																																																										
供食前に加熱調理する食品を原則とするが、密栓された飲み物類、包装された食品(サジミ等を除く)及びがき氷は支障ない																																																										
注) 記載事項	受 付 印																																																									
(1) 字は、インク等を用い、かき書ではっきりと記載すること。																																																										
(2) 申請者の欠格事項の欄は、法人にあってはその業務を行う役員を含むものとし、当該事実がないときは「なし」と記載し、あるときはその内容を記載すること。																																																										
2 添付書類																																																										
(1) 法人にあっては、登記簿の謄本又は定款の写し																																																										
(2) 水道水以外の水を使用する場合には、水質検査成績書																																																										
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">営業設備の概要</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <input checked="" type="checkbox"/> テント 〇 その他 () (屋根・側壁・管風) </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <input checked="" type="checkbox"/> 手洗設備 (流水式タンク(20・40・100L)・水道) (薬用せっけん) (消毒液) (ペーパータオル) </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <input checked="" type="checkbox"/> 洗浄設備・排水 (シンク・バケツ) (その他) </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <input checked="" type="checkbox"/> 保管設備 (冷蔵庫) (冷凍庫) (クーラーボックス) (その他) </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <input checked="" type="checkbox"/> ふた付ごみ入れ </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 取扱い食品・調理法等 焼鳥(既製品にタレをつけて焼く) </td> </tr> </table>	2	営業設備の概要	<input checked="" type="checkbox"/> テント 〇 その他 () (屋根・側壁・管風)		<input checked="" type="checkbox"/> 手洗設備 (流水式タンク(20・40・100L)・水道) (薬用せっけん) (消毒液) (ペーパータオル)		<input checked="" type="checkbox"/> 洗浄設備・排水 (シンク・バケツ) (その他)		<input checked="" type="checkbox"/> 保管設備 (冷蔵庫) (冷凍庫) (クーラーボックス) (その他)		<input checked="" type="checkbox"/> ふた付ごみ入れ		取扱い食品・調理法等 焼鳥(既製品にタレをつけて焼く)		<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">営業所の平面図</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> </td> </tr> </table>	3	営業所の平面図																																									
2	営業設備の概要																																																									
<input checked="" type="checkbox"/> テント 〇 その他 () (屋根・側壁・管風)																																																										
<input checked="" type="checkbox"/> 手洗設備 (流水式タンク(20・40・100L)・水道) (薬用せっけん) (消毒液) (ペーパータオル)																																																										
<input checked="" type="checkbox"/> 洗浄設備・排水 (シンク・バケツ) (その他)																																																										
<input checked="" type="checkbox"/> 保管設備 (冷蔵庫) (冷凍庫) (クーラーボックス) (その他)																																																										
<input checked="" type="checkbox"/> ふた付ごみ入れ																																																										
取扱い食品・調理法等 焼鳥(既製品にタレをつけて焼く)																																																										
3	営業所の平面図																																																									