

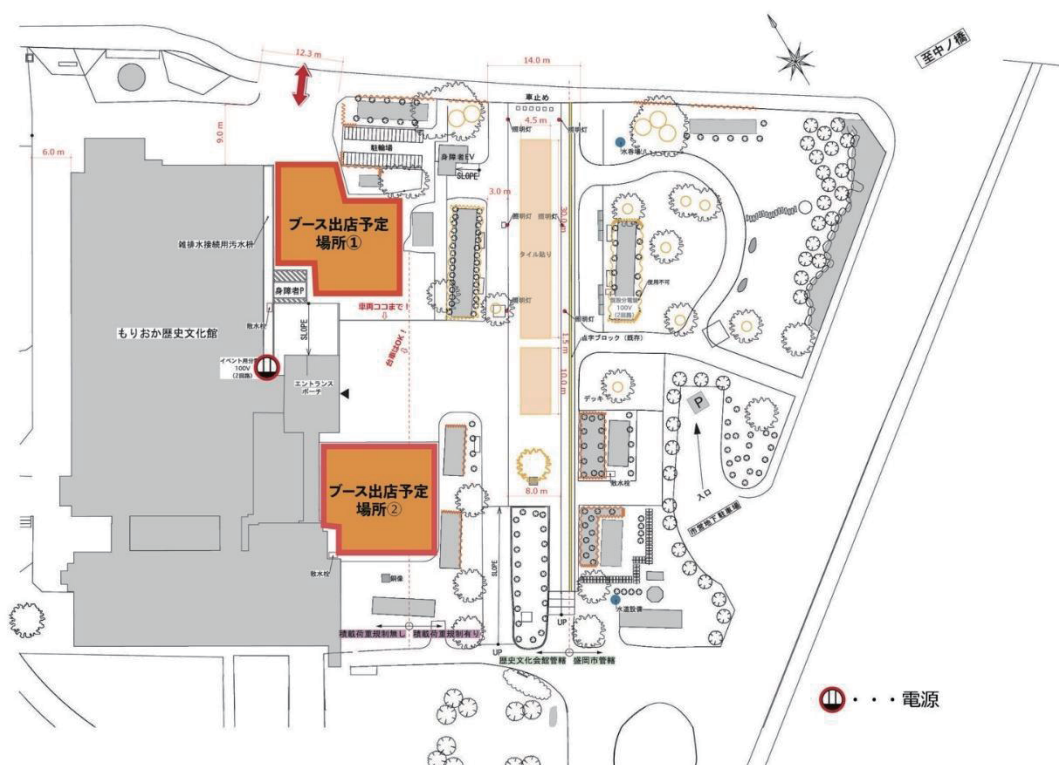
もりおかイルミネーションプライト出店者募集要項

1 目的

「もりおか街なかイルミネーション事業企画業務」により盛岡歴史文化館前に設置するイルミネーションブースを活用し、飲食や物販のイベントを実施する事業者や団体等を募集し、盛岡市内の冬季誘客促進を図るとともに地域経済活性化を図ることを目的とする。

2 会場

もりおか歴史文化館前 もりおかイルミネーションプライト出店ブース



※電源はイルミネーション設置用であり使用することはできません。

3 実施期間

令和6年1月6日から2月29日までの土・日・祝日

※開催希望時期が重複した場合は、先着順で日程を調整させていただきます。

4 出店料

無料 ※運営に必要な各種経費ならびに各種申請は出店者の負担となります。

5 募集ジャンル

食品、飲料、ハンドメイド、雑貨、ワークショップ等

※条例などにより、ご希望に添えない場合があります。詳細は下記問い合わせ先にお問い合わせください。

6 応募資格

- (1) 開催趣旨に賛同していただけること。また、イベントの運営に必要な各種申請及び各種経費の支払いについて、出店者が行うことに同意いただけること。
- (2) 政治団体（政治資金規正法（昭和23年法律第194号）第3条に規定する団体）に該当しないこと。
- (3) 宗教団体（宗教法人法（昭和26年法律第126号）第2条の規定による団体）に該当しないこと。また、暴力団員による不正な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団及び同条第6号に規定する暴力団員と密接な関係にある団体でないこと。
- (4) 風俗営業等の規則及び業務の適正化等に関する法律（昭和23年法律第122号）第2条に規定する事業を営んでいないこと。
- (5) 公の秩序もしくは善良の風俗を乱す恐れのある事業を営んでいないこと。

7 応募方法

別紙「もりおかイルミネーションブライト公募申請書」、（別添）出店希望場所（設置図）、別紙「共催申請書」に必要事項を記載の上、郵送もしくはE-mailにより、事務局へ提出してください。

※郵便料は申請者負担となります。

【郵送先】盛岡市中央通1-2-3 manorda（マノルダ）いわて株式会社

【E-mail】006.manorda@iwatebank.co.jp

8 申込期限

令和6年2月5日（月）必着

9 その他

- (1) 会場内に既に設置しているイルミネーションには触れないでください。
- (2) 本人以外の応募は出来ません。又、本人以外の出店は認めません。（法人は代表者と致します）また、出店が決定した場合、主催者及び事務局の許可なく出店権利を第三者に譲渡・貸与することはできません。
- (3) 飲食の提供が伴う場合は、食品衛生法・消防法及び関連法令の法規制・衛生基準・防災基準を遵守し、食中毒や火災等の事故や苦情等が起らないように、最大限の注意を払って営業を行ってください。
- (4) 会場内での物品の貸し出しなどはありません。会場の設営及び撤去についても申請者の責任で実施してください。

10 お問い合わせ先

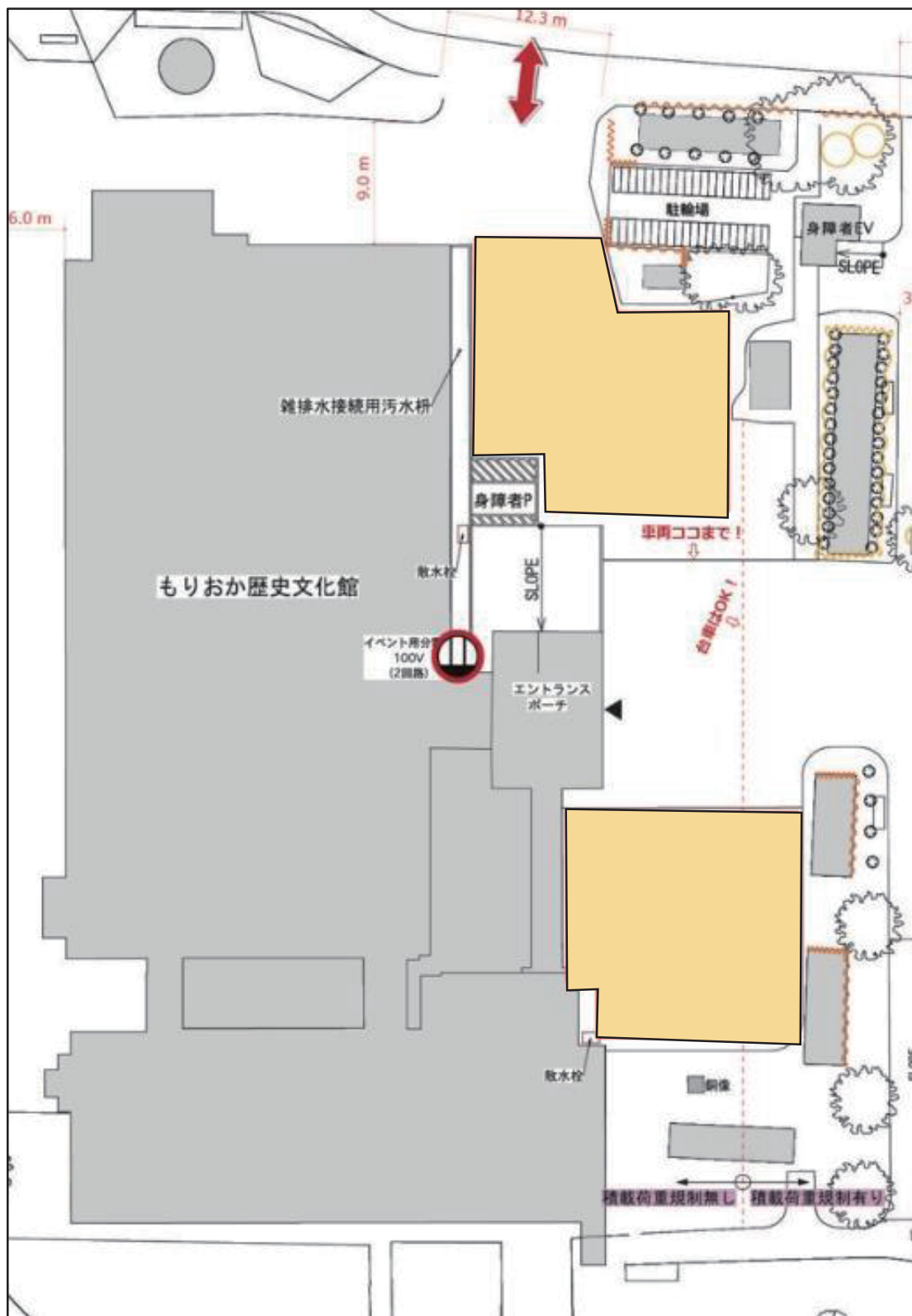
盛岡市中央通1-2-3 manorda（マノルダ）いわて株式会社

担当：藤原・山影・本間 TEL：019-624-8100 FAX：019-624-0003

(別添) 出店希望場所 (設置図)

下記図面に来店を希望する場所を記入してください。

※黄色い枠の中が使用可能範囲です。



出店に伴う注意事項

イベント会場への出店に当たっては、次の事項をよくご確認ください。

会場使用の申請等について	もりおかイルミネーションブライトの事務局である盛岡市観光課へ「公募申請書」、「(別添) 出店希望場所(設置図)」、「共催申請書」をご提出ください。
食品の取り扱い及び申請について	飲食店の出店をする場合には、盛岡市保健所への申請が必要ですので、盛岡市保健所が示す別添「イベント等で飲食店の出店をする方へ」をよく読んで、申請をお願いします。なお、食品の取り扱いにおいては、食品衛生責任者の配置及び作業員の配置が必要となるほか、生産物賠償責任保険の付保をお願いします。
火器の取り扱い及び申請について	火器を取り扱う場合には、消防署への露店等の開設届出書の提出が必要ですので、盛岡地区広域消防組合消防本部への申請をお願いします。また、耐火ボード、消火器の設置が必要となりますので、出店者の責任でご用意ください。
簡易手洗器の設置	保健所の指導により、調理を行うブースには必ず蛇口付き水タンク等の「簡易手洗器」が必要となりますので、ご用意ください。
ごみ処理について	ごみは全て出店者の責任で適切に管理し、処分をしてください。特に、飲食を伴うイベントの場合は、会場内にゴミ箱を設けるなど、会場内でのポイ捨てが生じないよう対策を講じてください。
汚水の処理について	油分を含む汚水については、必ずお持ち帰りいただき、洗浄いただきますようお願いいたします。
搬入搬出について	会場内への搬入搬出においては、指定された場所以外への車の乗り入れは行わないようお願いします。また、物品の搬入・搬出に係る経費について、出店者のご負担となります。
駐車場について	専用駐車場はございませんので、近隣の有料駐車場やコインパーキング等をご利用ください。
商品の販売について	景品表示法に基づき、消費者に分かりやすく商品の金額を示すなど、適切な対応に努めてください。



イベント等で飲食店の出店をする方へ



イベント等で、仮設のテント等を利用して調理を伴う営業を行う場合には、食品衛生法による飲食店営業（臨時営業）の許可が必要です。

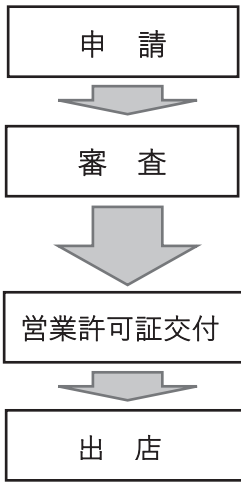
【対象となる営業】 ※イベント等に付随する場合のみ対象となります。

- ・お祭り等の伝統行事、歩行者天国、朝市、桜祭り等に伴う出店
- ・産業祭りや商業施設で開催されるイベントでの短期間の出店 等

店舗で食品営業許可を取得している方でも、店舗の外で調理行為を行う場合は、新たに飲食店営業（臨時営業）の許可が必要です！

▶ 許可までの流れ

- ・ はじめて営業する場合は、事前（2週間程度前まで）に保健所にご相談ください。
- ・ 盛岡市以外の市町村での営業を計画している場合は別途、岩手県への申請が必要です。



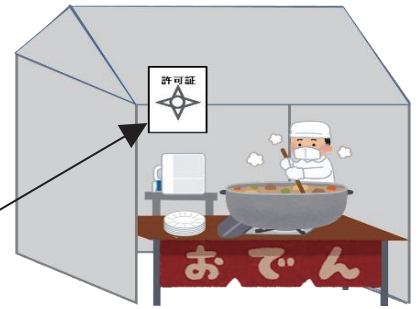
【提出書類】

- (1) 営業許可申請書
- (2) 施設の構造及び設備を示す図面
- (3) 営業計画*
- (4) 半年以内に発行された登記事項証明書の写し（法人として申請する場合）
- (5) 食品衛生責任者の資格証明書類の写し（既に食品衛生責任者の資格がある場合）
- (6) 申請手数料 9,000 円

※同じ営業形態で複数回出店する場合には、営業計画の提出が必要になります。許可は営業計画に記載された期間有効ですが、許可後の期間延長はできません。なお、許可期間は最長1年です。

交付まで1週間程度かかります。
許可証は、保健所に受け取りにお越しください。

営業中は、許可証を見やすい場所に
掲示してください。



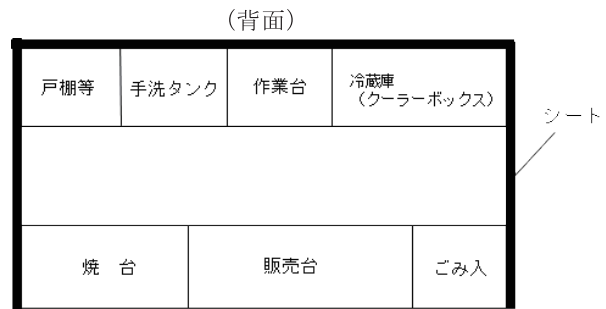
▶ 施設設備について



お客様も安心して
利用できます！

(1) テント張りの場合

- ① 施設は3方（両側、後）をシート等で囲むこと。
- ② 天井は、テント、板張り等で雨風を防ぐこと。
- ③ 近くに使用できる水道があること。
テント内に18ℓ以上のポリタンクを設置すること。
- ④ 廃水を保管するポリバケツやタンクを設置すること。
- ⑤ 手指を洗浄消毒する設備を設けること。
- ⑥ 食品を適切に保管できるクーラーボックス等を設けること。
- ⑦ 食器類は、使い捨て容器とし、廃棄物容器を備えること。

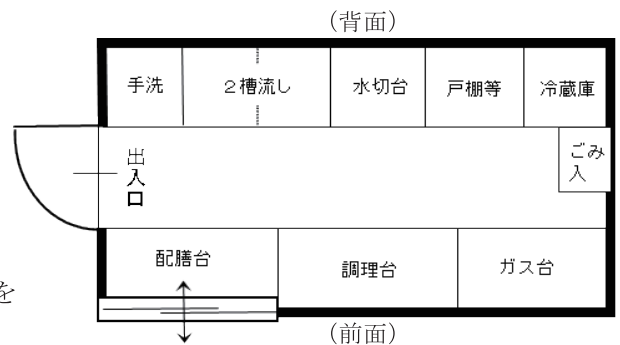


(1) テント張り施設の配置例

(2) 調理室を完全区画にする場合

施設基準は通常の飲食店の基準に準じます。


- ① 四方（両側、前後）が区画されていること。
- ② 広さは6.6㎡以上あること。
- ③ 天井及び床は、塵埃等による汚染を防止できる構造とすること。
- ④ 流水式の給水設備・洗浄設備（シンク）・手洗い設備を設けること。
- ⑤ その他、食材の保管や調理に必要な設備を設けること。



(2) 完全区画施設の配置例

施設設備によって、提供できる食品が異なります。裏面へ！

▶ 提供できる食品

(1) テント張りの場合	(2) 調理室を完全区画する場合
<p>●調理工程が簡易で、加熱調理されるもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼鳥、焼きそば、たこ焼、いか焼、フランクフルト、ホットドック、おでん、クレープ、たい焼、大判焼等 ・かけそば、かけうどん等（ゆで麺、冷凍麺をお湯でゆがいて汁をかけるだけのもの。かけ汁は当日調理し十分加熱すること） <p>●調理工程が簡易なもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かき氷、フラッペ、バナナチョコ等 ・ソフトクリーム（1食分ずつ個包装されたパックアイスのカセット式の機械でコーン等に盛り付けるもの。） ・ディッシャーアイス（許可施設で製造されたアイスをすくってコーン等に盛り付けるもの。ただし、流水式の洗浄設備を設け、使用する器具類は使用の都度洗浄消毒を行うこと。） <p>●飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・既製品のジュース、酒類を注ぐだけのもの（生ジュースは不可）。 ・コーヒー、紅茶等（洗浄が必要な器具類を使用しないこと）。 	<p>※左記の食品に加え、以下の提供ができます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●米飯類の炊飯 <ul style="list-style-type: none"> ・カレー、丼ぶりもののご飯 ●めん類（乾麺、生麺を使用） ●ソフトクリーム（カセット式外） ●生ジュース、スムージー等 

▶ 提供できない食品

刺身や寿司等の生もの、サラダ、弁当については、臨時営業の施設内での調理はできません。



▶ 守るべき衛生管理

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）を参考に、衛生管理に取り組みましょう。また、臨時営業は、仮設店舗の限られた設備の中で調理を行うため食中毒のリスクが高まります。特に気を付けるべきポイントを以下に例示します。

【食品の取扱いについて】

- (1) 食品は作り置きせず（前日調理、翌日持ち越しは絶対にしない）、販売後は、会場内ですぐに食べてもらうこと。
- (2) 食材のカット等の下処理は許可施設で行い、出店場所や自宅で行わないこと。
- (3) 食品を加熱する場合は、中心まで十分に熱を通すこと。食材として使う肉や魚介類は、あらかじめ加熱処理されたものとする。
- (4) 必要に応じて、使い捨て手袋を着用し、適切なタイミングで交換すること。

【調理従事者について】

- (1) 食品衛生責任者を設置すること。調理に携わる人を限定し、関係者以外には調理等させないこと。
- (2) 作業前やトイレの後、金銭を取扱った後等、適切なタイミングで手洗い・消毒を行うこと。
- (3) 発熱、腹痛、下痢又は化膿性疾患等の症状のある人には調理させないこと。

HACCP に沿った衛生管理のための手引書は、保健所でも配布しています！

問い合わせ先：盛岡市保健所 生活衛生課 食品衛生担当
 （盛岡市神明町 3-29、TEL 019-603-8311、FAX 019-654-5665）

盛岡市保健所長

殿

営業許可申請書（新規）

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。（□）

※「食品衛生法に基づく営業許可申請、営業届等の個人情報の取扱いについて」を確認した場合は次の欄にチェックをしてください。（□）

申請者情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：	
	電子メールアドレス：		法人番号：	
	申請者住所 ※法人にあっては、所在地 (ふりがな)			(生年月日)
	申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 (ふりがな)		年 月 日生	
営業施設情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：	
	電子メールアドレス：			
	施設の所在地 (ふりがな)			
	施設の名称、屋号又は商号 (ふりがな)			
	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥		
	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。	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 年 月 日	
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装	自由記載		
	自動販売機の型番	業態	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、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>		
	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、輸出時の要件確認等のために使用します。	<input type="checkbox"/>		
営業届出	営業の形態		備考	
	1			
	2			
	3			
担当者	(ふりがな)	電話番号		
	担当者氏名			

法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>	
申請者情報	(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。	<input type="checkbox"/>	
	(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。	<input type="checkbox"/>	
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別 <input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング		
	(ふりがな)	資格の種類	
	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	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（ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道） ② <input type="checkbox"/> 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	
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>	
業種に応じた情報	ふぐの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>		
	(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	<input type="checkbox"/> 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）	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨		
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
	1	年 月 日 飲食店営業	営業期間 令和 年 月 日 ～令和 年 月 日
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
	4	年 月 日	
備考			

盛岡市保健所長

殿

営業許可申請書（新規）

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。（□）

※「食品衛生法に基づく営業許可申請、営業届等の個人情報の取扱いについて」を確認した場合は次の欄にチェックをしてください（）

申請者情報	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： shokuhin@△△△.jp	法人番号：		
	申請者住所 ※法人にあつては、所在地	盛岡市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) しょくひん たろう	(生年月日)		
申請者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名	食品 太郎		昭和〇年〇月〇日生	
営業施設情報	郵便番号： 020-0000	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： restaurant-taro@△△△.jp	施設の所在地		
	盛岡市内一円		(ふりがな) れすとらん たろう	
	施設の名称、屋号又は商号		レストラン太郎	
	(ふりがな) しょくひん はなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥	
	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。	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)	
	食品 花子		講習会名称 〇〇協会 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	自由記載	焼き鳥, 焼きそば, かき氷		
自動販売機の型番	業態	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、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>		
	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、輸出時の要件確認等のために使用します。	<input type="checkbox"/>		
営業届出	営業の形態		備考	
	1			
	2			
	3			
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう	電話番号		
	担当者氏名	食品 次郎 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

申請者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>	
	(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。		<input type="checkbox"/>	
	(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。		<input type="checkbox"/>	
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別		<input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング	
	(ふりがな)		資格の種類	
	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		受講した講習会	講習会名称 年 月 日
	使用水の種類		自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合	
① 水道水（ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）				
② <input checked="" type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設			<input type="checkbox"/>
	(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	<input type="checkbox"/> 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）	<input type="checkbox"/>		
	<input checked="" type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考	
	1	年 月 日	飲食店営業 営業期間 ○年○月○日～○年○月○日	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

1 営業設備の概要

該当するものを○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 m ²) (2) その他
3. 使用水	(1) 上水道 (2) 自家水道 (滅菌装置 有 無) (3) その他 ()
4. 排水	(1) 下水道 (2) 側溝 (3) その他 ()
5. 熱源	(1) ガス (2) 電気 (3) その他 ()
6. 調理器具	
7. 洗浄設備	(1) 流し (二槽 一槽) (2) その他 ()
8. 手洗い装置	有 無 洗浄液 () 消毒液 ()
9. 調理従事者	(1) 人数 (人) (2) 食品衛生責任者氏名及び連絡先 (電話番号) 氏名 () TEL ()
10. 取扱品目	

2 付近の見取り図 (目印になる建造物等を記載してください。(別紙添付可))

3 施設, 設備の平面図 (施設内の調理器具等の配置を記入してください。(別紙添付可))

※保健所記載欄 (これより下欄には, 申請者は記入しないでください。)

上記施設は, 食品衛生法上, 臨時営業を許可して差し支えないものと認められる。

令和 年 月 日

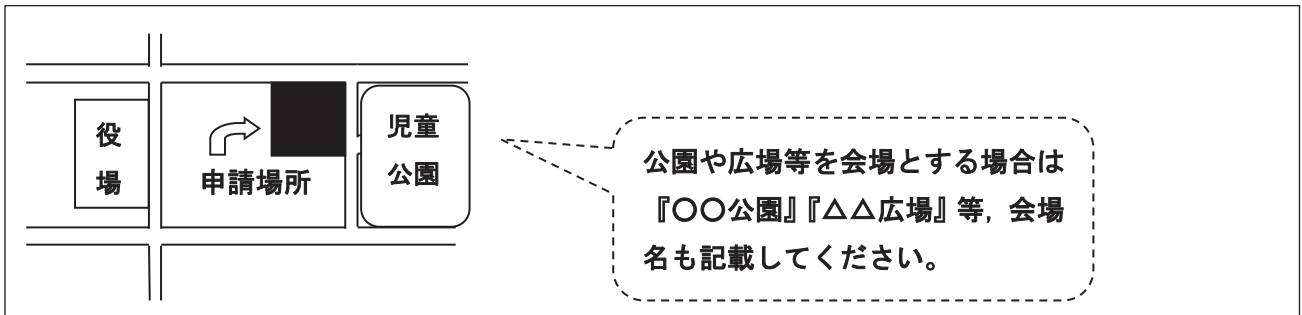
食品衛生監視員

1 営業設備の概要

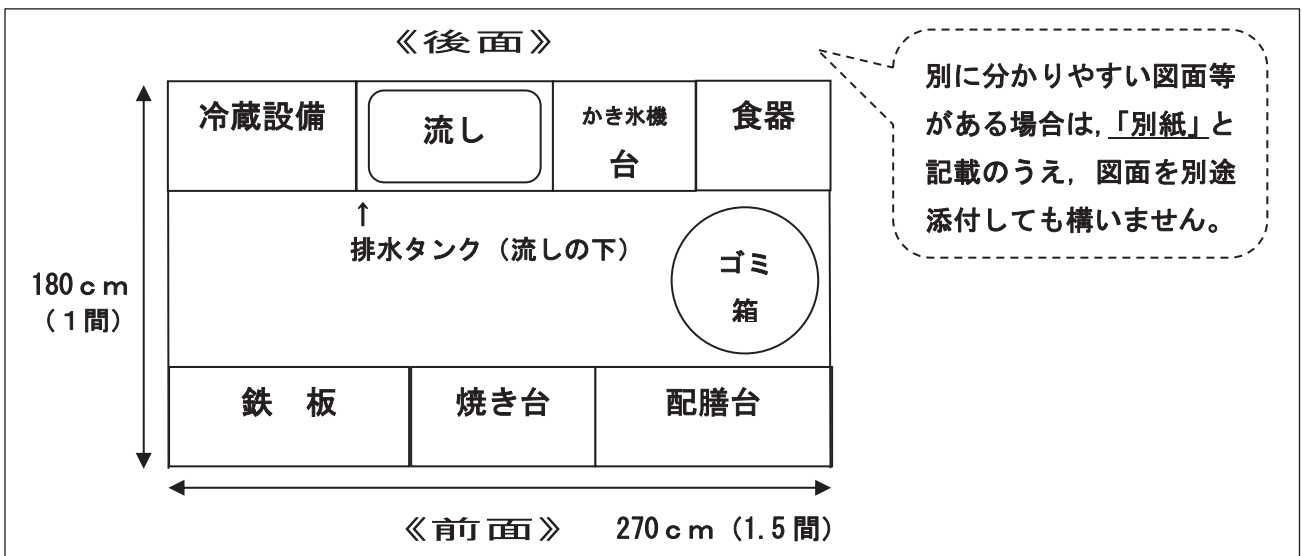
該当するものを○で囲んでください。

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 m ²) (2) その他
3. 使用水	(1) 上水道 (2) 自家水道 (滅菌装置 有 無) (3) その他 (ポリタンク)
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	焼き台, 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 洗浄液 (シャボネット) 消毒液 (アルコールスプレー)
9. 調理従事者	(1) 人数 (3 人) (2) 食品衛生責任者氏名及び連絡先 (電話番号) 氏名 (食品 花子) Tel (〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇)
10. 取扱品目	焼き鳥, 焼きそば, かき氷

2 付近の見取り図 (目印になる建造物等を記載してください。(別紙添付可))



3 施設の平面図及び配置図 (施設内の調理器具等の配置を記入してください。(別紙添付可))



《保健所記載欄 (これより下欄には, 申請者は記入しないでください。)》

上記施設は, 食品衛生法上臨時営業を許可して差し支えないものと認められる。

令和 年 月 日

食品衛生監視員

年 月 日

住 所

氏 名

〔 法人にあつては、主たる事務所の所在地、
名称及び代表者の氏名 〕

臨時営業計画書

年 月 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

催事又は営業場所の名称	営業年月日	営業所所在地
	～	
	～	
	～	
	～	
	～	
	～	
	～	

注) 不足する場合には別紙とすること。

※ [] 部分を記入

●●年●●月●●日

住 所 ●●●●●●

氏 名 ●●●●●●

〔 法人にあつては、主たる事務所の所在地、
名称及び代表者の氏名 〕

臨時営業計画書

●●年 ●●月 ●●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

催事又は営業場所の名称	営業年月日	営業所所在地
○○祭り	8/13 ~ 8/15	盛岡市内丸△△
△△花火大会	8/20 ~	盛岡市内丸○ 北上川河川敷
××フェスティバル	11 月 上旬	盛岡市黒川○○ ××公民館前
	~	
	~	
	~	
	~	

営業期間内に行うイベントを
すべて記入してください

注) 不足する場合には別紙とすること。

露店等の開設届出書

年 月 日

盛岡地区広域消防組合消防長 様

届出者 電話 () 番
住 所
氏 名

盛岡地区広域消防組合火災予防条例第50条の規定により届け出ます。

開設期間	自 年 月 日 至 年 月 日	営業時間	開始 時 分 終了 時 分
開設場所			
催しの名称			
開設店数		消火器の 設置本数	
現場責任者氏名	電話 () 番		
※受付欄	※経過欄		

備考

- 1 届出者が団体であるときは、住所、氏名の欄には、その名称、代表者氏名、主たる事務所の所在地を記入すること。
- 2 ※印の欄には、記入しないこと。
- 3 露店等の開設場所及び消火器の設置場所に係る略図を添付すること。