

## 市場等定置食品営業許可の申請手続きについて

- ・新発田まつりで食品の調理等を営む場合、「市場等定置食品営業」の許可が必要です。
- ・許可書をお持ちの方は「有効期限」をご確認ください。
- ・新発田まつり会場（諏訪神社）では、営業許可手続きは実施しませんので、事前に新発田保健所または新潟県内の保健所にお越しく下さい。

### ○ 有効期限が切れていた場合及び新たに許可を取得したい場合

「市場等定置食品営業」の許可手続きを行ってください。

許可申請の際には、申請手数料 2,000 円が必要になります。

支払い方法については、裏面をご確認ください。

県外在住の方が許可手続きをする場合も、事前に新発田保健所で手続きをお願いします。

### ○ 衛生管理について

「市場等定置食品営業」においても HACCP に沿った衛生管理をしていただく必要があります。衛生計画を立て、実施の記録を記入してください。

新発田保健所 生活衛生課（新発田地域振興局 1 階）

新発田市豊町 3 丁目 3 番 2 号（平日 8 時 30 分～17 時 15 分）

TEL：0254-26-9137 FAX：0254-26-6800

## ○ 手数料納付について

申請書に記載の申請手数料を次の①から③のいずれかの方法で納付願います。  
(新潟県収入証紙は、令和6年8月で販売が終了し、令和7年4月1日以降は使用できません。)

### ① 保健所窓口でのキャッシュレス決済(現金では支払えません)

原則、保健所窓口でキャッシュレス決済(クレジットカード、電子マネー、コード決済)になります。利用可能な決済ブランドは、下記をご覧ください。  
か、県ホームページ(【新潟県 キャッシュレス決済】で検索)をご確認下さい。

利用可能なブランド

#### ◆ カード決済(クレジット、デビット、プリペイド)

Visa Mastercard 銀聯(UnionPay) JCB アメリカン・エクスプレス  
Diners Club

2025年4月1日からクレジットカードの使用には暗証番号が必要です。

#### ◆ 電子マネー

iD WAON nanaco 楽天Edy QUICPay+  
交通系電子マネー

(Kitaca、Suica、PASMO、TOICA、manaca/マナカ、ICOCA、SUGOCA、nimoca、はやかけん) ※「PiTaPa」はご利用いただけません。

保健所ではチャージできません。必要額チャージしてから来てください。

#### ◆ コード決済

PayPay au PAY ゆうちょ Pay 銀行 Pay Alipay WeChat Pay  
銀聯 QR/Unionpay(銀聯) 楽天ペイ d払い メルペイ

### ② 記入式納付書を使用して金融機関で現金払い(納付済証の提出が必要です。)

①のキャッシュレス決済ができない場合、指定の記入式納付書を使用して、金融機関(銀行、信金、信組、農協)で手数料の支払いができます。

記入式納付書を希望される場合には、申請書提出前に、保健所に連絡して、記入式納付書を受け取ってください。(電話：新発田保健所 0254-26-9137(直通))

手数料を納付後、記入式納付書の半券『納付済証』を申請書と一緒に提出して下さい。(注意：納付済証は再発行できません。紛失すると、再度手数料を納付していただくことになります。紛失しないようご注意ください。)

### ③ インターネットからの納付

「新潟県電子申請システム」からクレジットカード又はページで納付できます。インターネットから納付する場合は、保健所が指定する整理番号が必要となりますので、納付前に、電話で整理番号の問い合わせをお願いします。

(電話：新発田保健所 0254-26-9137(直通))



電子申請  
システム HP

# 市場等定置食品営業における衛生管理計画と記録

- ・あらかじめ「衛生管理計画」を作成します【実施する内容をチェック ☒ します】
- ・営業後に裏面の「記録」を行い、保管しましょう

## (1)衛生管理計画

### 一般衛生管理のポイント

|       |  |
|-------|--|
| 屋号や氏名 |  |
| 計画作成日 |  |

| 管理項目                      | 実施方法                                                                            |                                                                                                                                   |                                                                                            |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | いつ行うか                                                                           | どのように行うか                                                                                                                          | 問題がある場合はどうするか                                                                              |
| (記載例)<br>衛生的な<br>手洗いの実施   | <input checked="" type="checkbox"/> 作業の前<br><input type="checkbox"/> その他<br>( ) | <input checked="" type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを実施する<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )                                           | <input checked="" type="checkbox"/> 不適切な場合は再度手を洗う<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )   |
| 食品の<br>受入確認               | <input type="checkbox"/> 受入時<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )             | <input type="checkbox"/> 外観、表示(期限、保存方法)などを<br>確認する<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )                                         | <input type="checkbox"/> 返品又は廃棄する<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )                   |
| 冷蔵・冷凍庫<br>(保管庫等)<br>の温度確認 | <input type="checkbox"/> 始業前<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )             | <input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )                                                     | <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、<br>食材の状態を確認する<br><input type="checkbox"/> その他 ( ) |
| 従事者の<br>衛生管理              | <input type="checkbox"/> 始業前<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )             | <input type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢、おう吐、発熱<br>など)を確認する<br><input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する<br><input type="checkbox"/> その他 ( ) | <input type="checkbox"/> 食品に触れる作業をしない<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )               |
| 衛生的な<br>手洗いの実施            | <input type="checkbox"/> 作業の前<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )            | <input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを実施する<br><input type="checkbox"/> アルコールスプレーで手指を消毒する<br><input type="checkbox"/> その他 ( )           | <input type="checkbox"/> 不適切な場合は再度手を洗う<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )              |

### 重要管理のポイント

| 分類                       | 実施方法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | 代表的なメニュー                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 管理方法                                                                                                                                                                  |
| (記載例)<br>加熱直後に提供<br>するもの | <input type="checkbox"/> 煮物類 <input checked="" type="checkbox"/> 焼物類 <input type="checkbox"/> 揚げ物類<br><input type="checkbox"/> めん類 <input type="checkbox"/> 飯類 <input type="checkbox"/> 揚げ物類<br><input checked="" type="checkbox"/> 焼菓子類 <input type="checkbox"/> 揚げ菓子類<br><input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> ポップ焼きの場合 | <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(沸騰や肉汁の色、弾力等で判断する)<br>中心温度計で確認する<br>火の強さと時間で判断する<br><input type="checkbox"/> その他 ( )                                           |
| 加熱直後に提供<br>するもの          | <input type="checkbox"/> 煮物類 <input type="checkbox"/> 焼物類<br><input type="checkbox"/> 揚げ物類 <input type="checkbox"/> めん類<br><input type="checkbox"/> 飯類<br><input type="checkbox"/> 焼菓子類 <input type="checkbox"/> 揚げ菓子類<br><input type="checkbox"/> 餅菓子類<br><input type="checkbox"/> その他<br>( )                                            | <input type="checkbox"/> 見た目(沸騰や肉汁の色、弾力等で判断する)<br><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する<br><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する<br><input type="checkbox"/> その他<br>( ) |

### 問題があった場合の対応方法

|                               |                                |                                  |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 廃棄する | <input type="checkbox"/> 再加熱する | <input type="checkbox"/> その他 ( ) |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|

## (2)記録表

### 衛生管理の点検記録

責任者  
確認欄

| 管理項目            | 一般衛生管理              |                 |                                      |                                | 重要管理                                             | 記録者名 |
|-----------------|---------------------|-----------------|--------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------|------|
|                 | 食品の受入確認             | 冷蔵・冷凍庫(保管庫等)の温度 | 従事者の衛生管理                             | 衛生的な手洗いの実施                     | 加熱直後に提供するもの                                      |      |
| 点検の目安           | 外観、表示(期限、保存方法)などを確認 | 温度計で庫内温度を確認     | ・従事者の体調(下痢、おう吐、発熱等)を確認<br>・手の傷の有無を確認 | ・衛生的な手洗いを実施<br>・アルコールスプレーで手指消毒 | ・見た目(沸騰や肉汁の色、弾力等で判断)<br>・中心温度計で確認<br>・火の強さと時間で判断 |      |
| (記載例)<br>R3.6.1 | ○                   | ○               | ○                                    | ×                              | ○                                                | 新潟太郎 |
| 年 月 日           |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |
| ・ ・ ・           |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |
| 月 日             |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |
| ・ ・             |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |
| 月 日             |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |
| ・ ・             |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |
| 月 日             |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |
| ・ ・             |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |
| 月 日             |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |
| ・ ・             |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |
| 月 日             |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |
| ・ ・             |                     |                 |                                      |                                |                                                  |      |

特記事項(問題があった場合、日付と内容を記入しましょう)

【記入例】 R3.6.1 ○○さんがトイレのあと手を洗っていなかったので、手洗いをさせた。