

（記入例）

行事開催届

提出日

□□年□□月□□日

〇〇〇保健所長 あて

届出者（主催者）

主催団体名 〇〇町内会

代表者氏名 会長 千葉 太郎

住 所 千葉県〇〇〇 □-□-□

T E L □□-□□-□□

※後援（共催・協賛）

（※市町村等の後援等がある場合に記載すること）

行事における食品提供について、関係書類を添えて届け出ます。

| | |
|----------|---|
| 1 開催期間 | □□年□□月□□日 午前・午後 □□時□□分から □□年□□月□□日 午前・午後 □□時□□分まで |
| ※雨天の場合 | 決行・中止 延期 ※延期の場合 { □□年□□月□□日 午前・午後 □□時 □□分から □□年□□月□□日 午前・午後 □□時 □□分まで } |
| 2 開催場所 | 名 称：〇〇公園 所在地：千葉県〇〇〇 □-□ |
| 3 行事名 | 〇〇〇祭り |
| 4 来場見込人数 | 〇〇〇人 |
| 5 開催回数 | ① 今回のみ ② 毎年（ □ ）回 ※該当する番号に丸を記載し、（ ）内には具体的な内容を記載ください。 ③ その他（ □ ） |
| 6 責任者 | 氏名：千葉 花子 現場責任者 TEL：□□-□□-□□ ※ 届出内容の確認のため、ご連絡することがあります。 平日午前9時から午後5時の間に連絡のつく番号を記入してください。 |
| 7 会場見取り図 | 裏面のとおり |
| 8 各出店計画書 | 別添（様式第2号）のとおり。（出店者ごとに作成すること） |
| 9 出店者一覧表 | 別添（様式第3号）のとおり。（出店者が複数の場合に提出すること） |

添付書類 行事の案内チラシ、パンフレット等

【保健所記入欄】※以下は記入しないでください。

.....

.....

.....

.....

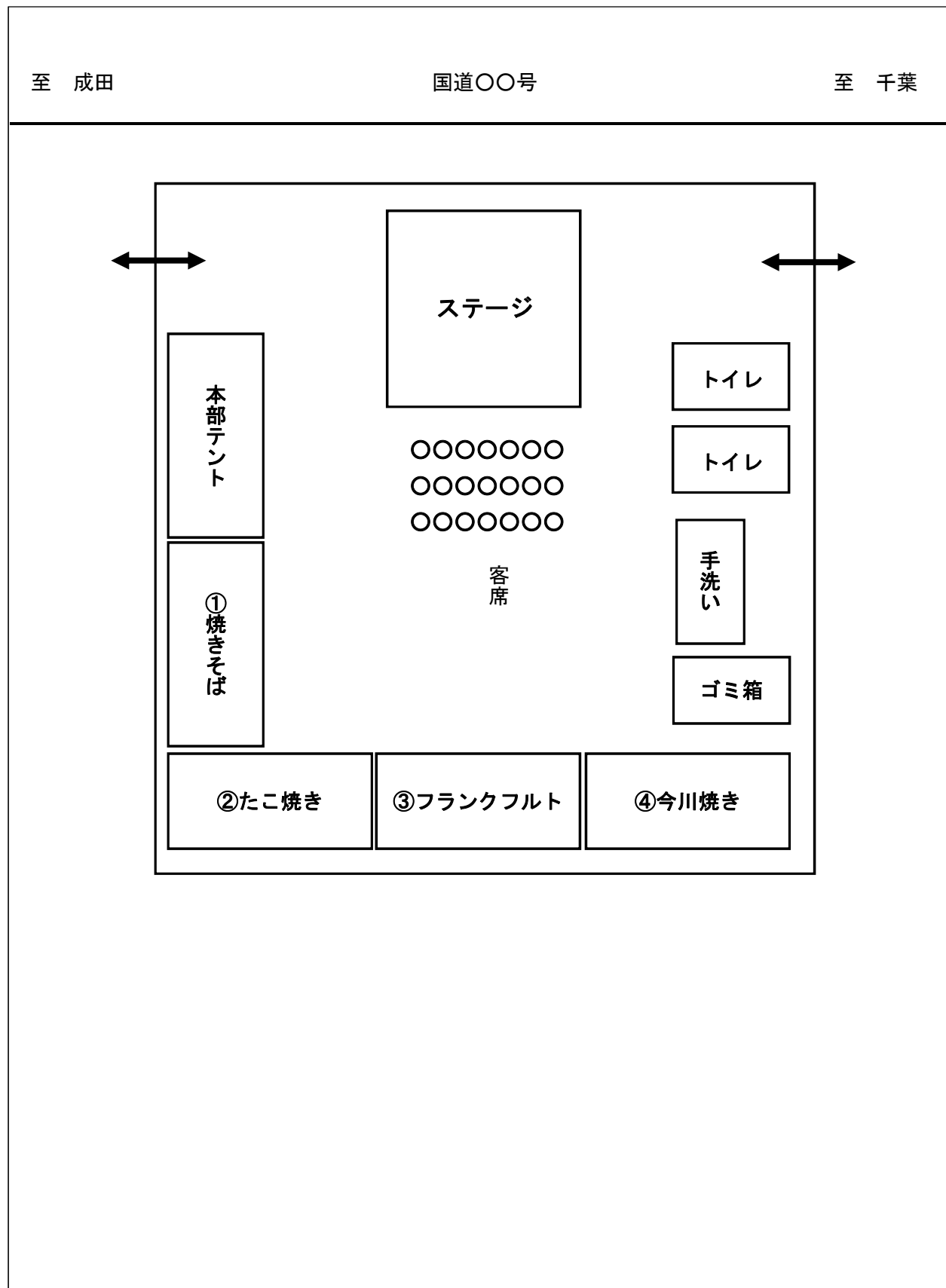
.....

様式第1号（裏面）

※テントで調理する場合の例

会場全体見取り図

※見取り図には店舗、トイレ等の配置を記載し、店舗については出店番号を記入。

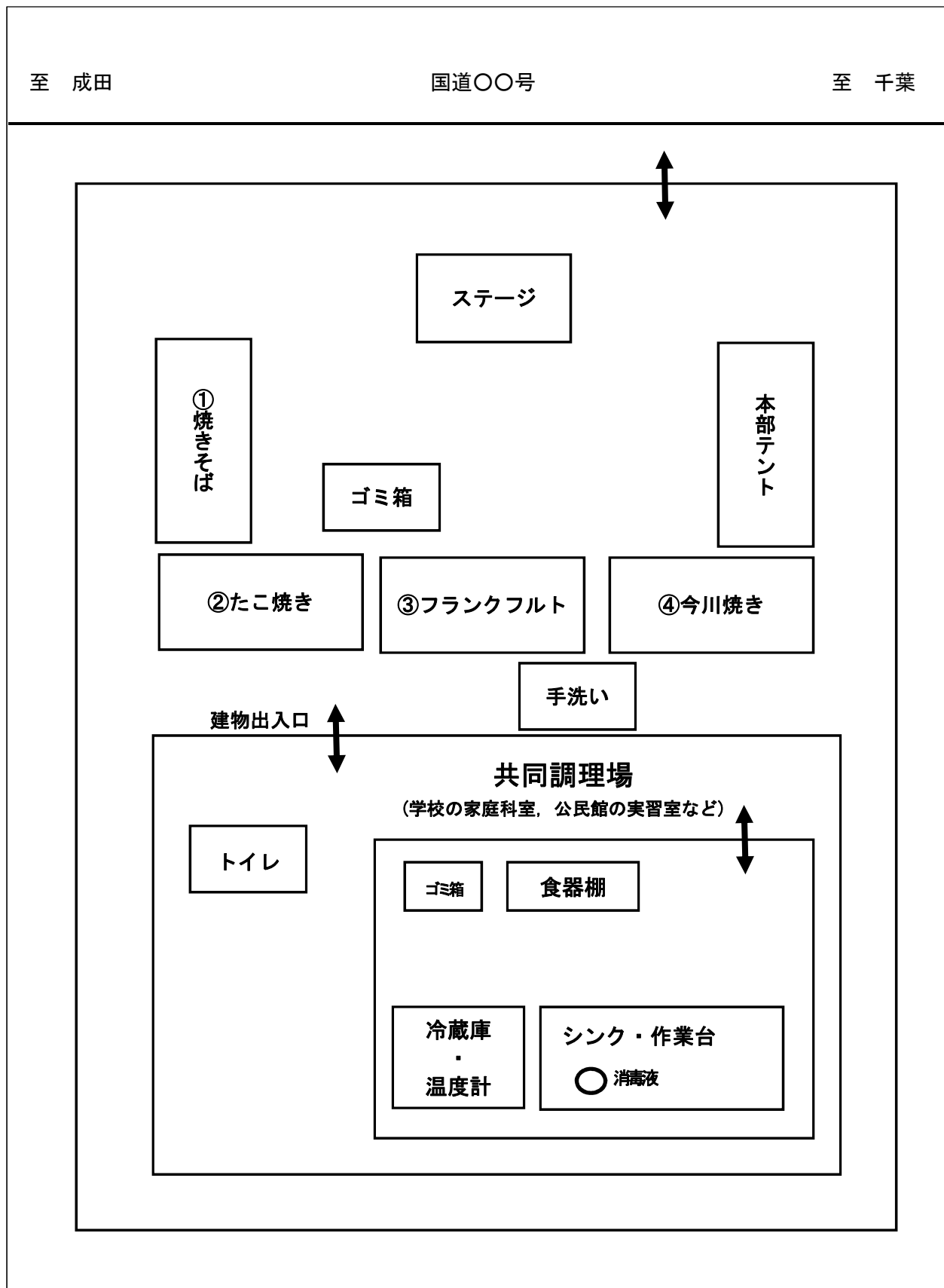


様式第1号（裏面）

※共同調理場がある場合の例

会場全体見取り図

※見取り図には店舗、トイレ等の配置を記載し、店舗については出店番号を記入。



出店計画書

出店者 (団体) 名

〇〇町会 チームA

食品取扱責任者氏名 千葉 次郎

TEL □□-□□-□□

出店番号: ①

出店ブース
責任者

会場全体見取り図に
記入した出店番号

1 出店について ※該当する番号に○等記載ください。

① 他の行事に、出店又は出店予定はない。

② ①他の行事にも出店又は出店予定がある。 年間 (□) 回

2 取扱い品目等

| 取扱い品目 (メニュー) | 使用材料 (仕入れる食材) | 調理方法等 (行うことを○で囲む) | 一日の 取扱量 |
|-----------------|--------------------------------|--|------------|
| 焼きそば | 中華麺, 豚肉, キャベツ, モヤシ, ニンジン | 解凍・切る・ <u>焼く</u> ・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 () | □□食 |
| | | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 () | 食 |
| | | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 () | 食 |
| | | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 () | 食 |

3 従事者名簿

| 氏名 | 検便の 有無 | 氏名 | 検便の 有無 |
|-------|-----------|----|-----------|
| 千葉 次郎 | ① 無 | | 有・無 |
| 千葉 花江 | ① 無 | | 有・無 |
| | 有・無 | | 有・無 |

包装品販売とは、出来合い品を仕入れてそのまま販売することと、出店者が製造して販売することを指します。ただし、出店者が製造して販売する場合には菓子製造業等の営業許可証の写しの添付が必要です。

様式第2号（裏面）

※千葉県内一円で営業可能な簡易な飲食店営業等又は自動車を利用して行う営業の許可を有し、当該営業を行う場合であって、当該営業許可証の写しを提出した出店者においては「4 設備概要」及び「5 調理場所の平面図」を省略することができる。

4 設備概要

| | | | |
|-----------------------|---|--|---|
| 販売場所 | <input checked="" type="radio"/> 屋外（雨除け <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無）・ 屋内（場所： ） | | |
| 主な調理場所 | <input checked="" type="radio"/> 屋外（雨除け <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無）・ 屋内（場所： ） | | |
| 冷蔵設備 | <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 | 電気冷蔵庫・ <input checked="" type="radio"/> クーラーボックス その他（ ） | 温度計 <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 |
| 手洗い設備 | <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 | <input checked="" type="radio"/> 水道・給水ポリタンク その他（ ） | 消毒薬 <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 |
| 食器の利用方法 | <input checked="" type="radio"/> 使い捨て容器 | 洗浄後再利用 | 使い捨て手袋使用 <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 |
| 使用水 | <input checked="" type="radio"/> 上水道・ 井戸水（ 年 月 日 検査済） | | |
| 原材料の仕込場所 ※仕込みをする場合 | 施設名（ <input checked="" type="radio"/> 〇〇町会会館 ） 所在地（ <input checked="" type="radio"/> 千葉県〇〇〇 □—□—□ ） | | |

5 出店時の調理場所の平面図

| | |
|----------------|--|
| <p>テント内模式図</p> | <p>※平面図には下記の衛生設備等を記入</p> <p>手洗い設備</p> <p>〔1.給水タンク／蛇口 2.排水容器／シンク 3.石けん 4.消毒液 5.器具洗浄設備 6.調理機器 7.冷蔵／温蔵設備 8.ゴミ箱〕</p> |
|----------------|--|

6 添付書類

営業許可書の写し（千葉県内一円で営業可能な簡易な飲食店営業等又は自動車を利用して行う営業の許可を有し、当該営業を行う場合に限る。）

