

(別紙様式1)

記入例

年 月 日

臨時出店届

中播磨健康福祉事務所長 様

届出者 住 所 □□郡○○町△△-○○

氏 名 □□郡○○会 会長 ○○□□

電話番号 ○○○○-□□-△△△△

このことについて、下記のとおり出店します。

記

1 イベント等の名称、期間及び開催場所

名 称： ○○まつり

期 間： 平成○○年□□月○○日（○曜日）～ □□日（△日間）

開催場所： □□市○○町 ○○グラウンド

2 イベント等の主催者等

○△□の会

（例：自治会、学校、PTA、消防団）

3 出店場所及び出店日

○○グラウンド（例：○市○町 △△公園、（株）△△工業駐車場等）

平成○○年□□月○○日（○曜日）～ □□日（△日間）

4 食品衛生に関する総括責任者及び連絡先

総括責任者： ○○ □□

連 絡 先： ○○○○-□□-△△△△

5 取扱食品、取扱方法等（具体的に記載のこと。）

（様式2 に記載）

※出店場所、取扱食品等については、具体的に記載してください。

余白で記載できない場合は別紙となっても構いません。

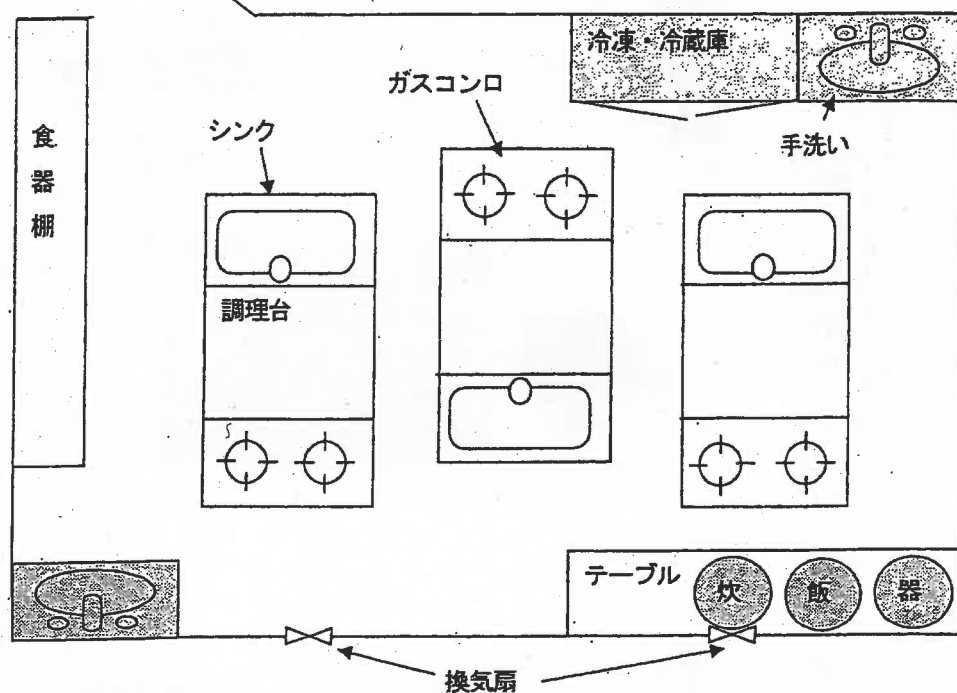
付近の見取り図及び配置図も添付してください。

記入例

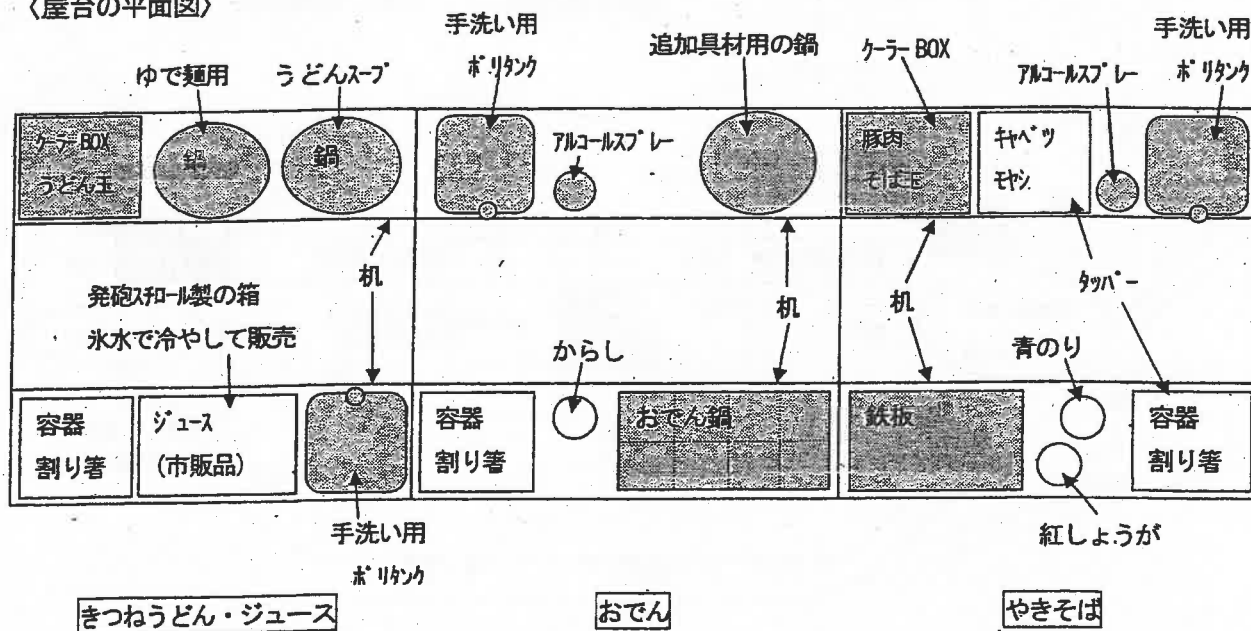
取扱い食品、取扱い方法等

販売品目	数量	食品の取扱い方法	食品取扱者氏名
		(仕入先、調理加工方法、保存方法、販売方法)	(責任者に○を入れる)
焼そば	100 食	- 材料は、〇〇スーパーで購入。 肉、野菜等の具材は、当日朝に、〇〇公民館の調理室で細切りまでの下処理を行う。(なお、取り扱う際は、使い捨て手袋を使用する。) - 各食材をクーラーボックスに移し、出店箇所まで運ぶ。 - 出店当日は、必要量の食材を適宜、クーラーボックスから取り出し、鉄板で加熱調理する。 - 加熱調理した食品は、使い捨て容器に盛り付け、販売する。	○A B C
フランクフルト	200 食	- 材料は、〇〇スーパーで購入。 - 当日朝に、〇〇公民館の調理室で切れ目を入れる等の下処理を行い、冷蔵庫に保管する。 - フランクフルトをクーラーボックスに移し、出店箇所まで運ぶ。 - 出店当日は、必要量の食材を適宜、クーラーボックスから取り出し、鉄板で加熱調理する。 - 加熱調理した食品は、使い捨て容器に盛り付け、販売する。	○D E F
コーヒー ジュース	300 食	- 市販品を〇〇スーパーで購入し、出店当日に必要量を使い捨て紙コップに小分けし、販売する。 - 冷たいまま提供するジュースは、氷を入れたクーラーボックスに保管する。	○G H I

配置図の記載例
〈調理室の平面図〉



〈屋台の平面図〉



- ※ 手指の洗浄・消毒が可能である旨を明示してください。
- ※ 加熱品目を提供する場合は、加熱調理設備を明示してください。
- ※ 食器は使い捨てでない場合は、洗浄設備が必要になります。
- ※ 要冷蔵の食材（肉、ソーセージ、生めん、ちくわ等の練り製品）、要冷凍の食材（冷凍食品等）を使用する場合は、冷蔵設備が必要になります。
- ※ 器具、食品、食器を地面に直置きしないよう、机等が必要になります。
- ※ 屋外では、ほこり・雨よけとして、テント・パラソル等が必要になります。