　令和7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 |  |
|  | 氏名 |  |
|  | 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 ： | 第18回　かみかわ夏まつり |
| 期　　間 ： | 令和7年8月2日～令和7年8月2日(1日間) |
|  | 雨天の場合は8月3日に順延 |
| 開催場所 ： | 神崎小学校グラウンド(神河町粟賀町611番地) |

２　イベント等の主催者等

　　 かみかわ夏まつり運営委員会

３　出店場所及び出店日

　　　神崎小学校グラウンド

令和7年8月2日(土)(雨天の場合は8月3日に順延)

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。)

　　　　別紙のとおり

(添付書類)

　①　イベントで提供する取扱食品、取扱方法等を記入した別紙：記入例参照

　②　テント内の平面図(手洗い・消毒設備の位置、材料保管場所等を明記)

イベントで提供する取扱食品、取扱方法等

(別紙)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 取扱食品 | 数量 | 取扱方法 | | |
| (該当に○) | | ① 材料の仕入先  ② 材料の保管方法  ③ 調理・加工の方法  ④ 販売方法  ⑤ 防塵対策  ⑥ 調理従事者の手洗い消毒、器具の消毒方法等 |
| 喫食直前まで加熱 | 市販品をそのまま  販売 |
| (記入例)  焼きそば | 100食 | ○ |  | ① めん…○○製麺所  　 具(ｷｬﾍﾞﾂ、豚肉(共にｶｯﾄ済み))、ｿｰｽ  　　　　　　　　　　　　　　　…○○ｽｰﾊﾟｰ  ② すべて使用直前までｸｰﾗｰﾎﾞｯｸｽに入れて保管  する  ③ ｷｬﾍﾞﾂ・豚肉とめんを鉄板で加熱し、市販の  ｿｰｽで味付けする。  ④ 使い捨ての容器にﾄﾝｸﾞで盛り付けて販売する。  ⑤ 三方囲いのテント内で調理する。  ⑥ 手洗いﾀﾝｸの水を用いて消毒石けんで手を洗  い、使い捨てﾀｵﾙで拭いてから手にｱﾙｺｰﾙｽﾌﾟﾚ  ｰをかける。 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

※１　調理はすべてイベント会場の各ブース内で行うこと。

※２　自宅での調理、材料のカット、下ごしらえ等は絶対にしないこと。

※３　カット済みの食材を仕入れる等により、現場での調理の簡素化に努めること。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 取扱食品 | 数量 | 取扱方法 | | |
| (該当に○) | | ① 材料の仕入先  ② 材料の保管方法  ③ 調理・加工の方法  ④ 販売方法  ⑤ 防塵対策  ⑥ 調理従事者の手洗い消毒、器具の消毒方法等 |
| 喫食直前まで加熱 | 市販品をそのまま販売 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

※１　調理はすべてイベント会場の各ブース内で行うこと。

※２　自宅での調理、材料のカット、下ごしらえ等は絶対にしないこと。

※３　カット済みの食材を仕入れる等により、現場での調理の簡素化に努めること。