

様式 1

年 月 日

記入例

臨時出店届

加東健康福祉事務所長 様

届出者 住 所 □□市○○町△△-○○

氏 名 □□市○○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 行事名及び行事の期間、開催場所

行事名 ○○まつり

行事の期間 平成○○年□□月○○日（○曜日） ～ □□日（△曜日）

開催場所 □□市○○町 ○○グラウンド

2 行事の主催者等

○△□の会

（例：自治会、学校、PTA、消防団、保育所等）

3 出店箇所及び出店日

出店箇所 ○○グラウンド（例：○市○町 △△公園、(株)△△工業駐車場等）

出店日 平成○○年□□月○○日（○曜日） ～ □□日（△曜日）

4 食品衛生に関する総括責任者及び連絡先

氏 名 ○○ □□

電話番号 ○○○○-□□-△△△△

5 取扱い食品、取扱い方法等（具体的に記載のこと。）

（ 様式2 に記載 ）

※ 出店場所、取扱い食品等にあつては、具体的に記載願います。

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（手洗い消毒位置も明記）を添付してください。

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>材料は、〇〇スーパーで購入。</li> <li>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。)</li> <li>各食材をクーラーボックスに移し、出店箇所まで運ぶ。</li> <li>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。</li> <li>加熱調理した食品は、使い捨て容器に盛り付け、販売する。</li> </ul>	<p>○A B C</p>
フランクフルト	200 食	<ul style="list-style-type: none"> <li>材料は、〇〇スーパーで購入。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>加熱調理した食品は、使い捨て容器に盛り付け、販売する。</li> </ul>	<p>○D E F</p>
コーヒー ジュース	300 食	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>	<p>○G H I</p>