

行事開催届

団体 ID : 団体名 :

施設 設備	区 画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input checked="" type="checkbox"/> 屋外テント (<input checked="" type="checkbox"/> 囲い有 <input type="checkbox"/> その他 ())
	床 面	<input type="checkbox"/> 舗装された地面もしくは屋内床面 <input type="checkbox"/> 未舗装 (<input type="checkbox"/> シート <input type="checkbox"/> 板 <input type="checkbox"/> その他 ())
	手洗設備	【給水】 <input type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 蛇口付給水タンク 【排水】 <input type="checkbox"/> 既存排水設備 <input type="checkbox"/> 排水タンク 【消毒薬剤】 <input type="checkbox"/> せっけん <input type="checkbox"/> 消毒薬
	食 器	<input type="checkbox"/> 使い捨て容器 <input type="checkbox"/> リユース食器

出 店 者 と 取 扱 品 目 (別添可)	調理 販売 の別	・ 食品取扱責任者名 ・ 催事当日の連絡先	品目名 と提供数	・ 調理 : 調理方法等を記入 (原材料の下処理から現場での調理方法まで) ・ 販売 : 弁当・そうざい類は仕入れ先を記入 (名称・所在地など店舗が特定できる情報)
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			

★ 注意事項 ★

原材料や販売する市販品については、購入店舗のレシート等を行事開催後 1 週間以上は保存して下さい。

<関係書類>

- 1 出店店舗の配置図 (開催場所平面図に手洗い等主要設備の配置を記載したもの)
- 2 所在地付近の地図 (案内目標等を記入のこと)
- 3 開催チラシ、パンフレット、実施計画書など概要が把握できる書類
- 4 その他 (必要に応じて添付してください)

出店者と取扱品目について、上記枠内に記載しきれない場合には、別紙にて提出してください。

【提出期限】 令和 4 年 8 月 24 日 (水)

記載例

団体ID : 記入不要です 団体名 : ○○自治会

施設 設備	区画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input checked="" type="checkbox"/> 屋外テント (<input checked="" type="checkbox"/> 囲い有 <input type="checkbox"/> その他) ※全団体、屋外テント、囲い有で共通となります。
	床面	※調理を行う団体は未舗装になります。シート、板等使う予定がある場合は記入してください。販売のみの団体はレイアウトが決まり次第事務局にて記入しますので、空欄にしてください。
	手洗設備	【給水】 <input type="checkbox"/> 水道 <input checked="" type="checkbox"/> 蛇口付給水タンク 【排水】 <input type="checkbox"/> 既存排水設備 <input checked="" type="checkbox"/> 排水タンク 【消毒薬剤】 <input checked="" type="checkbox"/> せっけん <input checked="" type="checkbox"/> 消毒薬
	食器	<input checked="" type="checkbox"/> 使い捨て容器 <input type="checkbox"/> リユース食器

出店者 と 取扱 品目 (別添可)	調理 販売 の別	・出店者名 ・食品取扱責任者名 ・催事当日の連絡先	品目名 と提供数	・調理：調理方法等を記入 (原材料の下処理から現場での調理方法まで) ・販売：弁当・そうざい類は仕入れ先を記入 (名称・所在地など店舗が特定できる情報)
	<input checked="" type="radio"/> 調理 販売	横浜 太郎 090-xxxxx-xxxxx	海鮮焼きそば 500 食/日	各材料は店舗冷蔵庫で使用まで保管。 ブース内の鉄板でシーフードミックス(冷凍)と蒸し麺(冷蔵)を炒めパックに入れて販売。
	<input checked="" type="radio"/> 調理 販売	横浜 次郎 090-xxxxx-xxxxx	焼きとり 2000 本/日	焼き鳥は市販品(スチーム加熱済冷凍品)を使用。業務用保冷バックに保管。 ブース内で炭焼きし、パックに入れて販売。
	<input checked="" type="radio"/> 調理 販売	横浜 次郎 090-xxxxx-xxxxx	ホットドック 1000 食/日	ソーセージはクーラーBOXで保存。 ブース内の鉄板で加熱したソーセージを、ホットドック用パンに挟み、紙に包んで販売。
	<input checked="" type="radio"/> 調理 販売	濱 一郎 090-xxxxx-xxxxx	かき氷・飲料 氷 100Kg/日	氷は商店街内の港西製氷店に、様子を見て買いに行く。ブースでは保冷バックで保管。飲料はビン、缶のものをそのまま販売。
	<input checked="" type="radio"/> 調理 販売	横 海子 090-xxxxx-xxxxx	月餅等菓子 1000 袋/日	包装入りの月餅・中華クッキー等の焼菓子(それぞれ食品表示あり)を袋のまま販売

★注意事項 ★

原材料や販売する市販品については、購入店舗のレシート等を行事開催後 1 週間以上は保存して下さい。

<関係書類>

- 1 出店店舗の配置図(開催場所平面図に手洗い等主要設備の配置を記載したもの)
- 2 所在地付近の地図(案内目標等を記入のこと)
- 3 開催チラシ、パンフレット、実施計画書など概要が把握できる書類
- 4 その他(必要に応じて添付してください)

出店者と取扱品目について、上記枠内に記載しきれない場合には、別紙にて提出してください。