

行事開催届(出店者記入用)

行事における食品提供を行う場合は、行事開催届の提出が必要になります。手続きについては、主催者がとりまとめて区福祉保健センター生活衛生課に提出しますが、出店者や取扱品目等の情報が必要になりますので、**9月19日(金)まで**に必ずご提出ください。

団体名	〇〇会
食品取扱責任者名	西 まつり
催事当日の連絡先 (事前にご連絡する場合があります)	TEL : 090-xxxxx-xxxxx

※調理の有無にかかわらず、販売する食品はすべて記入してください。

取扱品目	調理 販売 の別	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	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。
	調理 販売	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。
	調理 販売	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。
	調理 販売	かき氷・飲料 氷 100Kg/日	氷は商店街内の港西製氷店に、様子をみて買いに行く。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。
	調理 販売	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ください。
- ・内容によっては事前に生活衛生課からご連絡する場合がありますので、あらかじめご了承ください。
- ・提出後に記載されている品目等を変更する場合は、必ずご相談ください。
- ・会場で取り扱いや表示等に不備がみられた場合は、提供や販売を取りやめてもらうことがあります。