

令和8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

- イベント等の名称、期間及び開催場所
名 称 : 第19回 かみかわ夏まつり
期 間 : 令和8年8月1日～令和8年8月1日(1日間)
開催場所 : 神崎小学校グラウンド(神河町栗賀町611番地)
- イベント等の主催者等
かみかわ夏まつり運営委員会
かみかわ夏まつり企画実行委員会
- 出店場所及び出店日
神崎小学校グラウンド
令和8年8月1日(土)(雨天の場合は8月2日に順延)
- 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 : _____
- 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

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(キャベツ、豚肉(共にカット済み))、ソース …○○スーパー ② すべて使用直前までクーラーボックスに入れて保管する ③ キャベツ・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グ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プレーをかける。

※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。