　令和 ６ 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17回　かみかわ夏まつり |
| 期　　間： | 令和６年８月３日～令和６年８月３日（１日間） |
| 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　委員長　前嶋 茂徳

３　出店場所及び出店日

　　　神崎小学校グラウンド

　　　令和６年８月３日（雨天の場合は８月４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。）

　　　　別紙を添付

（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　イベント会場内の全体図

　③　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。