令和　　　年　　　月　　　日

**行 事 開 催 届**

荒川区保健所長　殿

住　所　　**東京都荒川区荒川二丁目１１番１号**

主催者　氏　名　　**健康まつり実行委員会**

**委員長　○○　○○**

電　話　　**０３－３８０２－４２４０**

このことについて下記のとおり行事を行います。

記

１．行事名及び行事の期間

行　事　名：**第２６回　健康まつり**

行事の期間：**令和○○年８月１日（土）～８月２日（日）　両日１０時～１６時**

２．行事の主催者及び後援者

主　催　者：**健康まつり実行委員会**

後　援　者：**荒川区**

３．行事の目的

目　　　的：**健康増進についての普及啓発、地域住民の交流**

４．臨時出店者の出店場所及び出店期間

出店場所：**荒川区役所北庁舎駐車場**

出店期間：**令和○○年８月１日（土）～８月２日（日）　両日１０時～１６時**

５．取扱食品等

|  |  |
| --- | --- |
| 区　　分 | 取　扱　食　品 |
| 調理食品 | **① 豚汁** |
| 販売食品 | **② だ菓子　③ 物産品(菓子類） ④ 物産品(野菜、缶詰）** |

注：出店者・出店品目ごとに取扱方法(原材料の仕入先等)を裏面または別紙に記載すること

６．食品衛生に関する総括責任者及び連絡先

責　任　者：

連　絡　先：

７．臨時出店店舗の配置図（食品関係店舗ごとに番号で示す。）

配　置　図：裏面・別紙のとおり

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 指導事項 | □テント設備（三方幕、給水タンク等）　　□テント内での調理・販売□手洗いの徹底・アルコール消毒　　　　　□手袋の着用□当日の調理　　　　　　　□仕込み場所の衛生確保　　　　　□保存方法の遵守□食材の十分な加熱　　　　□提供時間の短縮　　　　　　　　□持ち帰りなし□検食　　　　　　　　　　□販売食品の表示　　　　　　　　□個人衛生チェック□その他　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　行事開催等に係る指導事項等の説明を受けました。令和　　年　　月　　日　　　氏名 | 担当者 | 受付者 |
|  |  |
| 班　長 | 対　象 |
|  |  |

別紙

**臨時出店店舗の配置図**

※食品関係店舗ごとに番号で示してください。

|  |
| --- |
| \\172.18.100.94\荒川02\健康部\生活衛生課\食品衛生係\ｷﾞｮ  行事\♪　令和６年度　行事指導方針　♪\様式作成資料\会場レイアウト　本庁舎.png |

別紙

**調理食品の取扱方法**

※出店場所で調理等を行う食品（豚汁、たこ焼き、焼きそば、蒸しまんじゅう等）について、記入する用紙です。

※取扱食品ごとに記入してください。

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者住所出店者氏名（団体名） | **荒川区荒川１－１－１****荒川　花子**　　　　　　　　　　　　　**（〇〇〇〇の会）** |
| 責任者名連絡先 | **峡田　太郎****０３－○○○○－○○○○** |
| 取扱食品 | **①　豚汁**予定食数（　**１００**食） |
| 原材料名及び仕入先 | **・豚肉（カット済）　　　　　　　　…　○○肉店（荒川区）****・だいこん、人参、里芋、ごぼう、****こんにゃく、豆腐、味噌　　　　　…　○○スーパー（荒川区）** |
| 原材料の仕込方法及び調理までの保管方法 | 仕込場所（　**北庁舎内調理**　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| **・豚肉は、使用直前まで冷蔵庫で保管する。****・野菜を洗浄し、一口大に切り、冷蔵庫で保管する。****・豆腐を一口大に切り、冷蔵庫で保管する。** |
| 出店場所での調理方法 | **・原材料は、クーラーボックスで保冷し、会場に運ぶ。****・会場の鍋で、野菜、豆腐、豚肉を煮込み、味噌で味付けをする。****・使い捨てのカップに盛付け、提供する。** |
| 本年度の累計出店日数(今回を含む) | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**２**　日 |
| **【施設・設備についての確認事項】**下記の項目について、各自で確認し、□に「✓」を記入してください。☑　施設（テント）は、「屋根」と「三方側壁」を設置します。☑　以下の設備を設置します。・蛇口のついた容量１８リットル以上の給水タンク・排水容器・ハンドソープ、ペーパータオル、手指消毒液☑　調理や販売に必要な設備は、全て施設（テント）内に納めて設置します。☑　調理食品は、１施設（テント）１品目の取り扱いです。 |

別紙

**販売食品の取扱方法**

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者住所出店者氏名（団体名） | **荒川区南千住８－２－２****千住　幸子****（△△△△の会）** |
| 責任者名連絡先 | **汐入　一郎****０９０－△△△△－△△△△** |

※仕入れたものをそのまま販売する食品（野菜、果物、瓶詰、缶詰、駄菓子等）について、記入する用紙です。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | 取扱食品名（分類） | 予定食数 | 仕入先（製造者、販売者等） | 表示の有無 | 販売時の保存方法 | 試食の有無（提供方法） |
| 1 | **②　だ菓子****だ菓子詰合せ袋****（菓子）** | **100** | **○○菓子店****（荒川区）** | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 2 | **③　物産品****バームクーヘン****（焼菓子）** | **100** | **△△製菓****（△△県△△市）** | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 | **製造所で試食用にカットしたものを提供** |
| 3 | **③　物産品****クッキー****（焼菓子）** | **50** | **△△製菓****（△△県△△市）** | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 4 | **③　物産品****ゼリー****（生菓子）** | **200** | **△△製菓****（△△県△△市）** | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 5 | **④　物産品****トマト****（野菜）** | **100** | **○○産地直売所****（○○県○○市）** | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 6 | **④　物産品****サバ水煮****（缶詰）** | **200** | **□□水産****（□□県□□市）** | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 本年度の累計出店日数(今回を含む) | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**３**日 |
| **【施設・設備についての確認事項】**下記の項目について、各自で確認し、□に「✓」を記入してください。☑　施設（テント）は、「屋根」と「三方側壁」を設置します。☑　以下の設備を設置します。・蛇口のついた容量１８リットル以上の給水タンク・排水容器・ハンドソープ、ペーパータオル、手指消毒液☑　販売に必要な設備は、全て施設（テント）内に納めて設置します。 |