令和　　　年　　　月　　　日

**行 事 開 催 届**

荒川区保健所長　殿

住　所

主催者　氏　名

電　話

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：

行事の期間：

２．行事の主催者及び後援者

主　催　者：

後　援　者：

３．行事の目的

目　　　的：

４．臨時出店者の出店場所及び出店期間

出店場所：

出店期間：

５．取扱食品等

|  |  |
| --- | --- |
| 区　　分 | 取　扱　食　品 |
| 調理食品 |  |
| 販売食品 |  |

 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□当日調理　　　　　　　　　□仕込み場所の衛生確保　　　　□保存方法の遵守□食材の充分な加熱　　　　　□提供時間の短縮　　　　　　　□持ち帰りなし□検食指導　　　　　　　　　□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。

|  |
| --- |
|  |

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） |  |
| 責任者名連絡先 |  |
| 取扱食品 | 予定食数（　　　　食） |
| 原材料名及び仕入先 |  |
| 原材料の仕込方法及び調理までの保管方法 | 仕込場所（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
|  |
| 出店場所での調理方法 |  |
| 本年度の累計出店日数(今回を含む) | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　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） |  |
| 責任者名連絡先 |  |

※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。

※販売食品ごとに記入してください。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | 販売食品名（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 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 2 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 3 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 4 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 5 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 6 |  |  |  | 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) | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　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。
 |