出店計画書細

出店番号：

出店者（団体）名 食品取扱責任者氏名

TEL

１　出店について　※該当する番号に○等記載ください。

1. 他の行事に、出店又は出店予定はない。
2. 他の行事にも出店又は出店予定がある。　年間（　　）回

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 取扱い品目  （メニュー） | 使用材料  （仕入れる食材） | 調理方法等  （行うことを〇で囲む） | 一日の  取扱量 |
|  |  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる  揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） | 食 |
|  |  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる  揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） | 食 |
|  |  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる  揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） | 食 |
|  |  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる  揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） | 食 |

２　取扱い品目等（※１品目のみ、ただし包装品販売については品目数に制限なし）

３　従事者名簿

|  |  |
| --- | --- |
| 氏　名 | 氏　名 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **裏面あり** |

４　設備概要

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 販売場所 | 屋外（雨除け　有・無）・ 屋内（場所：　　　　　　　　　　） | | | |
| 主な調理場所 | 屋外（雨除け　有・無）・ 屋内（場所：　　　　　　　　　　） | | | |
| 冷蔵設備 | ・無  電気冷蔵庫・クーラーボックス  その他（　　　　　　　　　　）  有 | | 温度計 | 有 ・ 無 |
| 手洗い設備 | ・無  水道・給水ポリタンク  その他（　　　　　　　　　　）  有 | | 消毒薬 | 有 ・ 無 |
| 食器の利用方法 | 使い捨て容器 ・ 洗浄後再利用 | 使い捨て手袋使用 | | 有 ・ 無 |
| 使用水 | 上水道 ・ 井戸水（　　　　　　年　　　月　　　日　検査済） | | | |
| 原材料の仕込場所  ※仕込みをする場合 | 施設名（　　　　　　　　　　　）所在地（　　　　 　　　　　　） | | | |

５　出店時の調理場所の平面図

|  |  |
| --- | --- |
|  | ※平面図には下記の 衛生設備等を記入 |
| 手洗い設備 1.給水タンク／蛇口 2.排水容器／シンク 3.石けん 4.消毒液  5.器具洗浄設備  6.調理機器  7.冷蔵／温蔵設備  8.ゴミ箱 |

６　添付書類

□　営業許可書の写し（該当団体のみ）

記載例

※事務局使用欄

出店計画書細

出店番号：

出店者（団体）名 食品取扱責任者氏名　　行徳　太郎

行徳まつり実行委員会 TEL　０９０－××××－○○○○

**飲食物を扱う出店を**

**カウントしてください。**

１　出店について　※該当する番号に○等記載ください。

1. 他の行事に、出店又は出店予定はない。
2. 他の行事にも出店又は出店予定がある。　年間（　　）回

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 取扱い品目  （メニュー） | 使用材料  （仕入れる食材） | 調理方法等  （行うことを〇で囲む） | 一日の  取扱量 |
| 焼きそば | 麺、キャベツ、豚肉 | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる  揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） | 200食 |
| 野菜販売 | 大根、ネギ、サツマイモ、ジャガイモ等 | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる  揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売  その他（　野菜販売　　　　　　　　） | 250食 |
| キャンディ | キャンディ | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる  揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売  その他（　　　　　　　　　　　　　）  **試食・おまけで提供する場合も記入してください。** | 100食 |
|  |  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる  揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） |  |

２　取扱い品目等（※１品目のみ、ただし包装品販売については品目数に制限なし）

３　従事者名簿

**裏面あり**

|  |  |
| --- | --- |
| 氏　名 | 氏　名 |
| 行徳　二郎 | 行徳　三郎 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

記載例

４　設備概要

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 販売場所 | 屋外（雨除け　有・無）・ 屋内（場所：　　　　　　　　　　） | | | |
| 主な調理場所 | 屋外（雨除け　有・無）・ 屋内（場所：　　　　　　　　　　） | | | |
| 冷蔵設備 | ・無  電気冷蔵庫・クーラーボックス  その他（　　　　　　　　　　）  有 | | 温度計 | 有 ・ 無 |
| 手洗い設備 | ・無  水道・給水ポリタンク  その他（　　　　　　　　　　）  有 | | 消毒薬 | 有 ・ 無 |
| 食器の利用方法 | 使い捨て容器 ・ 洗浄後再利用 | 使い捨て手袋使用 | | 有 ・ 無 |
| 使用水 | 上水道 ・ 井戸水（　　　　　　年　　　月　　　日　検査済） | | | |
| 原材料の仕込場所  ※仕込みをする場合 | 施設名（　　　　　　　　　　　）所在地（　　　　 　　　　　　） | | | |

５　出店時の調理場所の平面図（例）

|  |  |
| --- | --- |
| 正　面  コンロ  コンロ  鉄板  販売台  調理を伴う場合は、三方をテント等で覆う  消火器  ゴミ箱  手洗い設備  冷蔵庫  プロパンガス | ※平面図には下記の 衛生設備等を記入 |
| 手洗い設備 1.給水タンク／蛇口 2.排水容器／シンク 3.石けん 4.消毒液  5.器具洗浄設備  6.調理機器  7.冷蔵／温蔵設備  8.ゴミ箱 |

６　添付書類

□　営業許可書の写し（該当団体のみ）