

出 店 計 画 書

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

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）

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○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

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	有 $\left[\begin{array}{l} \text{電気冷蔵庫・クーラーボックス} \\ \text{その他（ ）} \end{array} \right]$ ・無	温度計	有 ・ 無
手 洗 い 設 備	有 $\left[\begin{array}{l} \text{水道・給水ポリタンク} \\ \text{その他（ ）} \end{array} \right]$ ・無	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 $\left[\begin{array}{l} 1.給水タンク／蛇口 \\ 2.排水容器／シンク \\ 3.石けん \\ 4.消毒液 \end{array} \right]$ 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

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-XXXX-XXXX

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

飲食物を扱う出店を
カウントしてください。

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）

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○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（ ）	100 食
		試食・おまけで提供する場合も 記入してください。 る 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	

3 従事者名簿

氏 名	氏 名
行徳 二郎	行徳 三郎

裏面あり

