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

３　従事者名簿

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

※千葉県内一円で営業可能な簡易な飲食店営業等又は自動車を利用して行う営業の許可を有し、当該営業を行う場合であって、当該営業許可証の写しを提出した出店者においては「４ 設備概要」及び「５ 調理場所の平面図」を省略することができる。

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　　市川　太郎

市川市まつり協会 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 |
| 市川　二郎 | 市川　三郎 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

記載例

※千葉県内一円で営業可能な簡易な飲食店営業等又は自動車を利用して行う営業の許可を有し、当該営業を行う場合であって、当該営業許可証の写しを提出した出店者においては「４ 設備概要」及び「５ 調理場所の平面図」を省略することができる。

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）