

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：令和〇〇年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：令和〇〇年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
飲食店 (会場で調理)	① 豚汁 ② 焼きそば
食料品販売	③ だ菓子 ④ 物産品 (菓子類、ゼリー、野菜類、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：荒川 花子

連絡先：03-2802-4240 (携帯 090-◇◇◇◇-◇◇◇◇)

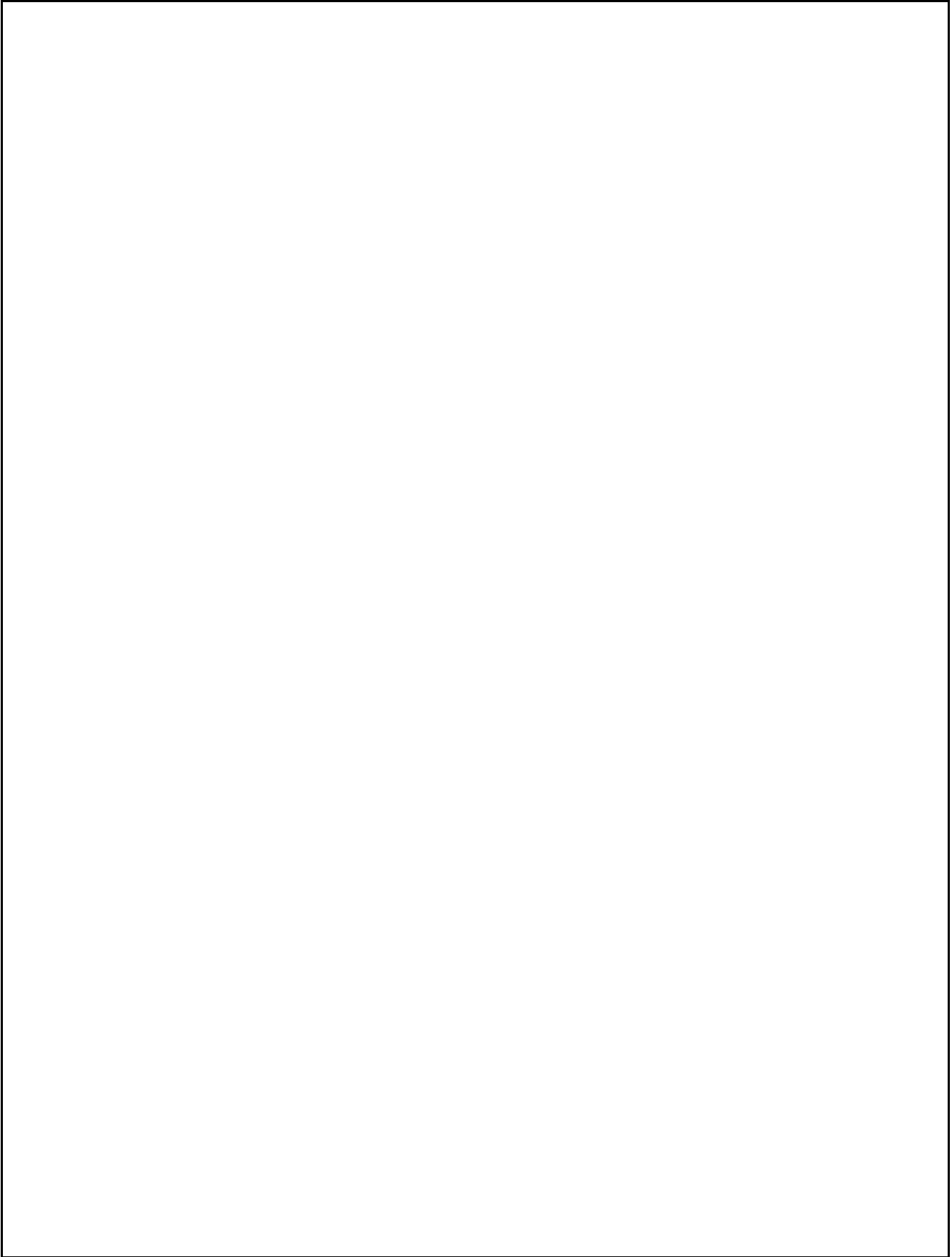
7. 臨時出店店舗の配置図 (食品関係店舗ごとに番号で示す。)

配置図：裏面 別紙のとおり

指導事項	<input type="checkbox"/> テント内での調理・販売	<input type="checkbox"/> 保存方法の遵守	<input type="checkbox"/> 販売食品の表示	担当者	受付者
	<input type="checkbox"/> 仕込み場所の衛生確保	<input type="checkbox"/> 手洗いの徹底・アルコール消毒	<input type="checkbox"/> 手袋の着用		
	<input type="checkbox"/> 当日調理	<input type="checkbox"/> 食材の十分な加熱	<input type="checkbox"/> 持ち帰りなし		
	<input type="checkbox"/> 個人衛生チェック	<input type="checkbox"/> 提供時間の短縮	<input type="checkbox"/> 検食指導		
<input type="checkbox"/> その他				班 長	
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					

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。



食品の取扱方法（調理・製造）

※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。
 ※出店者ごとに記入してください。

出店者氏名 団体住所	〇〇〇〇の会 荒川区荒川1-1-1
責任者名 連絡先	峡田 太郎 03-〇〇〇〇-〇〇〇〇
取扱食品	豚汁 予定食数（ 100食）
原材料名 及び 仕入先	・豚肉（カット済） … 〇〇肉店（荒川区） ・だいこん、人参、里芋、ごぼう、 こんにゃく、豆腐、味噌 … 〇〇スーパー（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（ 北庁舎内調理室 ） ・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。
会場での 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

食品の取扱方法（調理・製造）

※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。
 ※出店者ごとに記入してください。

出店者氏名 団体名 住所	〇〇〇〇の会 荒川区荒川1-1-1	□□□□の会 荒川区荒川2-2-3
責任者名 連絡先	峡田 太郎 03-〇〇〇〇-〇〇〇〇	瑞光 和子 03-□□□□-□□□□
取扱食品	豚汁 予定食数（ 100食 ）	焼きそば 予定食数（ 50食 ）
原材料名 及び 仕入先	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉（カット済）…〇〇肉店（荒川区） ・だいこん、人参、里芋、ごぼう、 こんにゃく、豆腐、味噌 …〇〇スーパー（荒川区） 	<ul style="list-style-type: none"> ・焼きそばめん…△△製麺所（△△区） ・キャベツ、もやし、人参、ソース、 油 …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（ 北庁舎内調理室 ）	仕込場所（ 本庁舎調理室 ）
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・焼きそばめんは、使用直前まで冷蔵庫で保管する。 ・野菜を洗浄し、細切し、冷蔵庫で保管する。
会場での 調理方法	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料は、クーラーボックスで保冷し、会場に運ぶ。 ・会場の鉄板で、野菜と焼きそばめんを炒めて、ソースで味付けをする。 ・使い捨ての容器に盛付け、提供する。
本年度の累計出店日数 （今回を含む）	2 日	1 日

食品の取扱方法（販売）

出店者氏名 団体名 住所	△△△△の会 荒川区南千住8-2-2
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。

※取扱食品ごとに記入してください。

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	④ だ菓子 だ菓子詰合せ袋 (菓子)	100	〇〇菓子店 (荒川区)	無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有
2	⑤ 物産品 パームクーヘン (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	⑤ 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	⑤ 物産品 ゼリー (生菓子)	200	株式会社◇◇ (◇◇県◇◇市)	無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有
5	⑤ 物産品 トマト (野菜)	100	〇〇産地直売所 (〇〇県〇〇市)	無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有
6	⑤ 物産品 きゅうり (野菜)	100	〇〇産地直売所 (〇〇県〇〇市)	無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有
7	⑤ 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
8				無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有
9				無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有
10				無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有

※ 販売品の試食を行う場合も、取り扱うことのできる食品は限られており、現場でのカットはできず、他の取扱食品と同様の衛生管理が必要です。