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 |
| 飲食店（会場で調理） |  |
| 食料品販売 |  |

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 | □テント内での調理・販売　□保存方法の遵守　　　　　　　　□販売食品の表示□仕込み場所の衛生確保　　□手洗いの徹底・アルコール消毒　□手袋の着用□当日調理　　　　　　　　□食材の充分な加熱　　　　　　　□持ち帰りなし□個人衛生チェック　　　　□提供時間の短縮　　　　　　　　□検食指導□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 |
|  |

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

１出店者用

**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 |  |
| 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（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
|  |
| 会場での調理方法 |  |
| 本年度の累計出店日数(今回を含む) |  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　日 |

別紙

２出店者用

**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 |  |  |
| 責任者名連絡先 |  |  |
| 取扱食品 | 予定食数（　　　　食） | 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（　　　　　　　　　　　　　） | 仕込場所（　　　　　　　　　　　　　　） |
|  |  |
| 会場での調理方法 |  |  |
| 本年度の累計出店日数(今回を含む) |  日 | 　　　　　　　　　　　　　　　　日 |

別紙

**食品の取扱方法（販売）**

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者氏名団体名住　　　　所 |  |
| 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。

※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 |  |  |  | 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 |  |
| 7 |  |  |  | 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。**