

行 事 名		期 間	
出 店 名		食 品 取 扱 責 任 者	

1. 下記の内容をご確認の上、チェックをお願いします。

- 出店場所における調理等は、加熱等の簡易な行為に限定して行います。
- 当日、体調不良者がいた場合、従事させません。
- 作業場に手洗い用ポリタンク等を設置し、作業前及び作業中の手洗いを実施します。

2. 提供する食品についてお書きください。

食 品 名	作業の内容	
	ア 調理行為なし（既製品の物販のみ） イ 現場調理のみ有り（加熱・再加熱のみ） ウ 仕込み調理・現場調理ともにあり	（ 備考 ）
	ア 調理行為なし（既製品の物販のみ） イ 現場調理のみ有り（加熱・再加熱のみ） ウ 仕込み調理・現場調理ともにあり	（ 備考 ）
	ア 調理行為なし（既製品の物販のみ） イ 現場調理のみ有り（加熱・再加熱のみ） ウ 仕込み調理・現場調理ともにあり	（ 備考 ）
	ア 調理行為なし（既製品の物販のみ） イ 現場調理のみ有り（加熱・再加熱のみ） ウ 仕込み調理・現場調理ともにあり	（ 備考 ）
	ア 調理行為なし（既製品の物販のみ） イ 現場調理のみ有り（加熱・再加熱のみ） ウ 仕込み調理・現場調理ともにあり	（ 備考 ）
	ア 調理行為なし（既製品の物販のみ） イ 現場調理のみ有り（加熱・再加熱のみ） ウ 仕込み調理・現場調理ともにあり	（ 備考 ）

3. 2でウに○をつけた場合は、仕込み場所をご記入ください。

（営業許可施設の場合、業種名と許可番号もご記入ください）

名 称

住 所

許可業種名

許可番号

※仕込み場所が市外の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

配置図

No. _____

〈設営場所（テント内）〉	設備の概要
	1 設置位置 (屋外 ・ 屋内)
	2 給水設備 (水道、タンク、その他)
	3 ハンドソープ
	4 消毒液
	5 盛付け器具 (使い捨て手袋)
	6 冷蔵設備
	7 熱源 (ガス ・ 電機)
	8 ペーパータオル
〈仕込み場（公共施設を利用する場合のみ記載）〉	設備の概要
	1 給水 (水道、タンク、その他)
	2 ハンドソープ
	3 消毒液
	4 盛付け器具 (使い捨て手袋)
	5 冷蔵設備
6 ペーパータオル	
〈会場内〉	