

催 事

営業設備の概要

催事名称	〇〇フェスティバル
開催期間	令和6年〇月〇日、〇日 ⇄ 開催期間を記入(3日以内)
連絡先 (催事当日も連絡がとれる連絡先)	担当者名：高崎 花子 TEL: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇

1. 施設

該当箇所を○や記入

○ 又は□欄にチェック (☑) して下さい。

出店形式	テント ・ キッチンカー ・ その他 ()
流し (シンク)	水道直結型 ・ タンク式 (リットル入り □合成樹脂 □ステンレス 製) 【 2槽式 2個】
手 洗 い	☑ 各テント1カ所 ※ハンドソープ(液体石鹸)を設置すること
ふた付廃棄物容器	金属 ・ 合成樹脂製 ・ その他 () □ 【 】個 ☑ 各テント

2. 食品の取り扱いについて

以下の事項について全て確認し、☑

確認し、チェック☑する

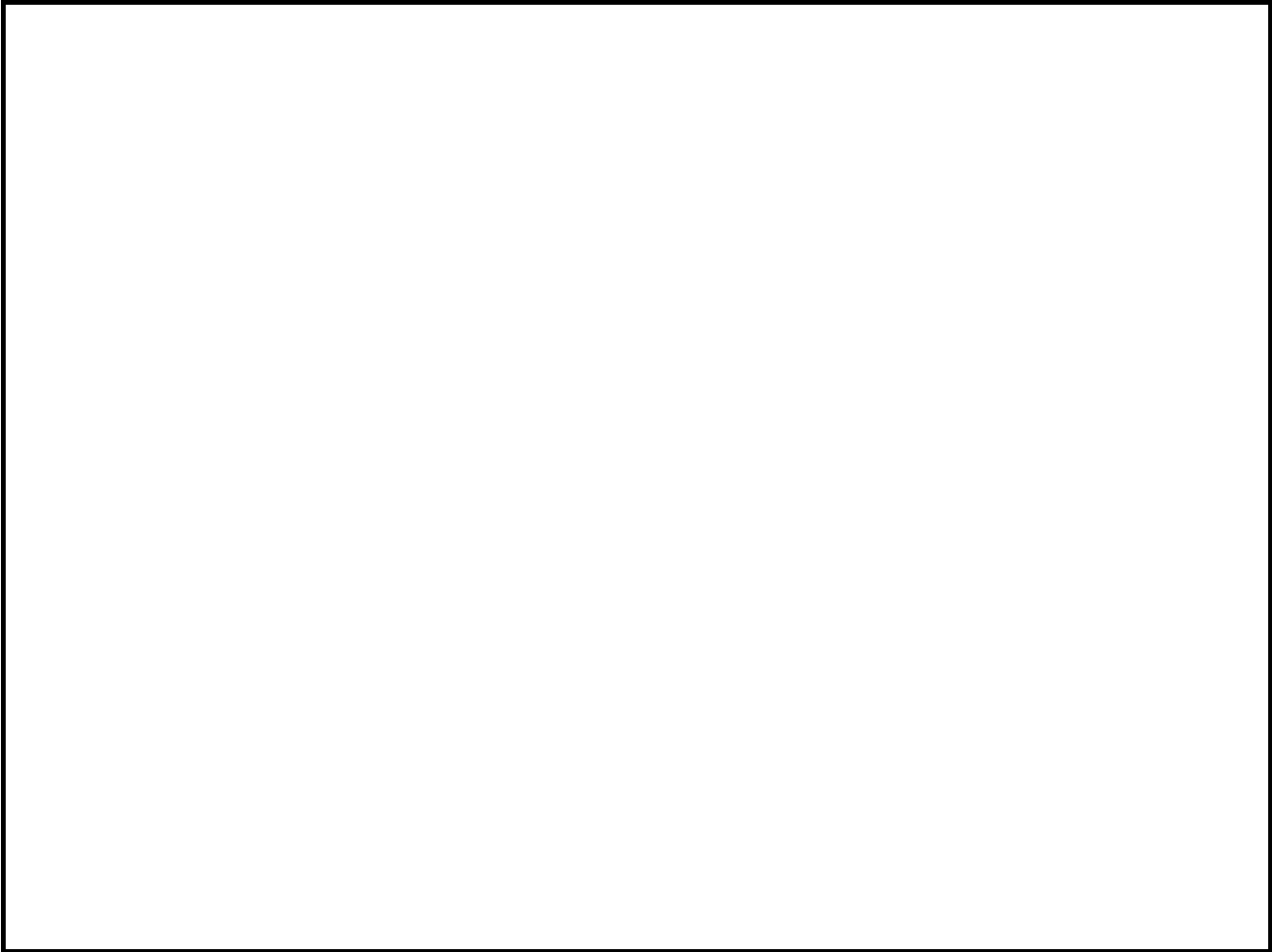
- ☑食品の取り扱いについては、食品衛生法第51条に定める衛生管理基準を遵守
- ☑すし、さしみ等生食する食品で衛生上の危害発生の恐れの高いものは取り扱わない。
- ☑十分な洗浄・消毒設備がないため、原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わない。
/☑原材料の細切等の仕込みは清潔な調理加工施設等で行い、使用直前まで温度管理すること。
- ☑かき氷を提供する場合、かき氷には水道水又は飲用に適する水を製氷したものを使用し、削氷を行う際は、手指やほこり等で污染されない構造の機械を用い、盛り付けは衛生的な器具を用いる。
/☐かき氷の提供なし
- ☑その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わない。
- ☑客への提供直前に加熱処理が行えるものを提供する。(かき氷、ところてん、清涼飲料水及び酒類等は除く)
- ☐農産物の簡易な加工品を提供する場合、必要に応じて殺菌等の処理を行う。
/☑該当なし
- ☑当日調理すること。 ☑現場では1工程のみで完成する簡単な調理に限ること。
- ☑調理済みの食品は、時間管理を行い、長時間放置しないこと。
- ☑食品表示法に基づき表示基準のあるものについては、基準を遵守し販売すること。

3. 主催者は以下について必ず確認してから提出してください。

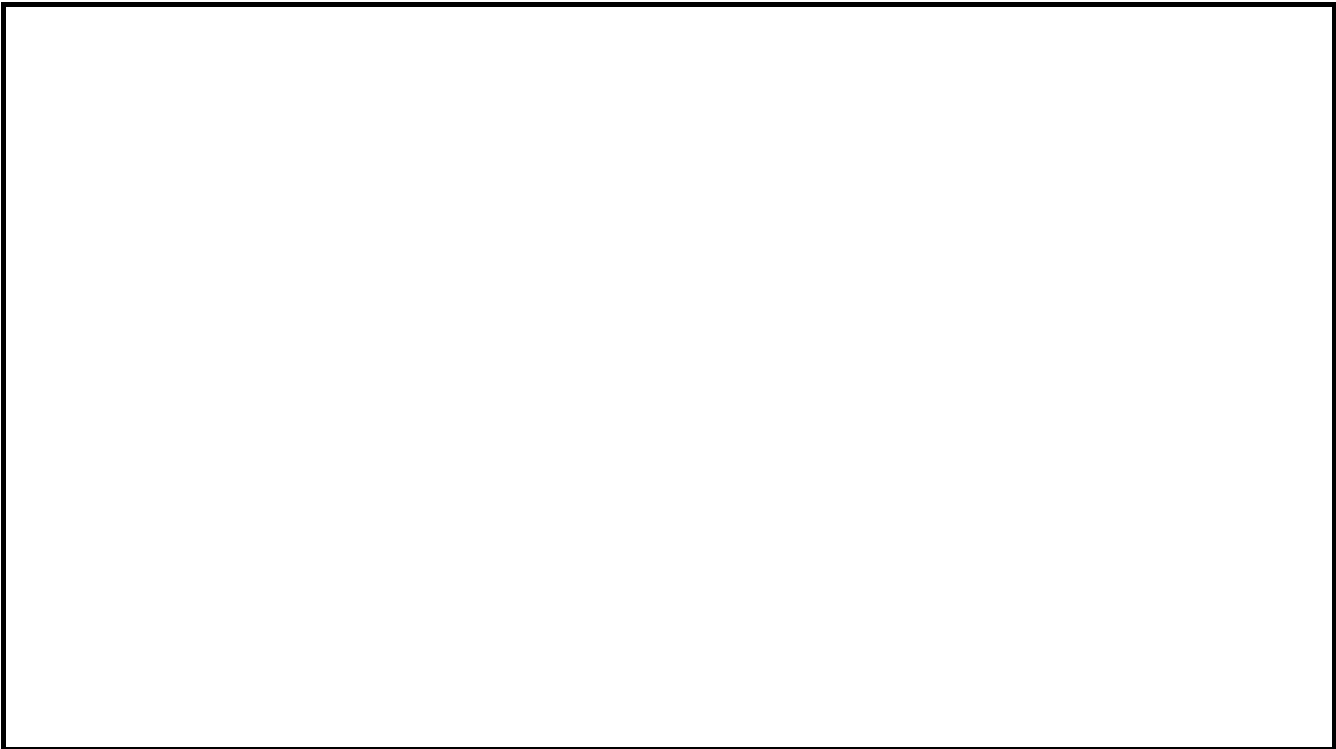
- ☑主催者及び出店者は、食品を提供することのリスクと責任の所在を明確にし、安全で衛生的な食品の提供に努めること。
- ☑主催者はイベント当日、食品出店リストをもとに提供食品が衛生的に取り扱われているかを確認し、食中毒の発生の恐れがあると判断される場合は、販売を中止させるなどの措置をとること。
- ☑主催者は食品提供に係る全ての責任を負うこと。また、食品による苦情や体調不良等があった際は速やかに高崎市保健所へ連絡すること。

4. 会場配置図

※会場配置図には、手洗い、シンクなどの設備の位置も記載して下さい。

A large, empty rectangular box with a black border, intended for drawing the venue layout diagram. It occupies the majority of the page below the header.

5. 会場周辺の地図

A large, empty rectangular box with a black border, intended for drawing a map of the area surrounding the venue. It occupies the bottom half of the page.

出 店 者 一 覧 表

	出店者情報		会場での出店形態 (当てはまるものに チェック☑を入れてください)	出店内容					
	屋号(出店の名称) 連絡先	出店者氏名 又は法人名		【テント等】の場合のみ記載			【自動車】の場合のみ記載	【物販】の場合のみ記載	
				取扱品目	原材料	仕込みの有無 有の場合は 許可番号	現地での調理 方法	許可番号	販売する※食品
1	〇〇屋 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	高崎太郎	<input checked="" type="checkbox"/> テント等(調理あり) <input type="checkbox"/> 自動車(キッチンカーでの調理あり) <input type="checkbox"/> 物販(調理なし)	焼きそば	野菜、肉、麺	第〇-〇〇号	焼く		
2	△△屋 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	高崎花子	<input type="checkbox"/> テント等(調理あり) <input checked="" type="checkbox"/> 自動車(キッチンカーでの調理あり) <input type="checkbox"/> 物販(調理なし)	野菜のカットなどの仕込みがある場合は 許可番号を記載してください。 既製品を現地で調理するのみであれば、 記載不要です。				第〇-〇〇号	
3	□□屋 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	高崎次郎	<input type="checkbox"/> テント等(調理あり) <input type="checkbox"/> 自動車(キッチンカーでの調理あり) <input checked="" type="checkbox"/> 物販(調理なし)						クッキー
4			<input type="checkbox"/> テント等(調理あり) <input type="checkbox"/> 自動車(キッチンカーでの調理あり) <input type="checkbox"/> 物販(調理なし)						
5			<input type="checkbox"/> テント等(調理あり) <input type="checkbox"/> 自動車(キッチンカーでの調理あり) <input type="checkbox"/> 物販(調理なし)				高崎市内での営業許可を取得しているか 確認し、許可番号を記載してください。		
6			<input type="checkbox"/> テント等(調理あり) <input type="checkbox"/> 自動車(キッチンカーでの調理あり) <input type="checkbox"/> 物販(調理なし)						
7			<input type="checkbox"/> テント等(調理あり) <input type="checkbox"/> 自動車(キッチンカーでの調理あり) <input type="checkbox"/> 物販(調理なし)				弁当や菓子等の製造許可が必要な食品を 販売する場合、製造許可を取得した施設で製 造された既製品に限り、取り扱い可能です。		
8			<input type="checkbox"/> テント等(調理あり) <input type="checkbox"/> 自動車(キッチンカーでの調理あり) <input type="checkbox"/> 物販(調理なし)						
9			<input type="checkbox"/> テント等(調理あり) <input type="checkbox"/> 自動車(キッチンカーでの調理あり) <input type="checkbox"/> 物販(調理なし)						
10			<input type="checkbox"/> テント等(調理あり) <input type="checkbox"/> 自動車(キッチンカーでの調理あり) <input type="checkbox"/> 物販(調理なし)						

※ 食品表示がある包装された食品(製造許可を取得している施設で製造された既製品)、飲料(缶、ビン、ペットボトル等)、生鮮野菜をそのまま販売する場合。