

# 出 店 計 画 書

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

## 2 取扱い品目等

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○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

## 3 従事者名簿

氏名	検便の 有無	氏名	検便の 有無
	有・無		有・無
	有・無		有・無
	有・無		有・無
	有・無		有・無
	有・無		有・無

裏面あり



# 記載例

※事務局使用欄

## 出 店 計 画 書

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-XXXX-XXXX

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

飲食物を扱う出店を  
カウントしてください。

### 2 取扱い品目等

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○で囲む)	一日の 取扱量
おでん	昆布と鰹節のだし、大根、卵、ちくわ、厚揚げ、じゃがいも	解凍・切る・焼く・ <b>煮る</b> ・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	200 食
かき氷	氷、シロップ ※水道水を使用した氷は不可	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 <b>その他</b> （氷を削る、シロップをかける）	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 <b>その他</b> （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・ <b>包装品販売</b> その他（ ）	100 食

試食・おまけで提供する場合も  
記入してください。

### 3 従事者名簿

氏名	検便の 有無	氏名	検便の 有無
市川 二郎	<input checked="" type="checkbox"/> 有・無	市川 三郎	<input checked="" type="checkbox"/> 有・無

#### ①検便結果を提出する必要があるもの

- ・会場で調理する（焼きそば、わたあめ、ポップコーン等）
- ・個包装されている製品を開封して提供する（スナック菓子等）
- ・飲料を容器に注いで提供する

#### ②検便結果の提出が不要なもの

- ・個包装されている製品を開封せず提供する（飴、チョコレート等）
- ・飲料を開封せず提供する（缶、ペットボトル等）

裏面あり

# 記載例

※千葉県内一円では営業許可書の提出が不要であるが、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	<input type="checkbox"/> 屋外（雨除け <input type="checkbox"/> 有・無）・ 屋内（場所： ）		
主な調理場所	<input type="checkbox"/> 屋外（雨除け <input type="checkbox"/> 有・無）・ 屋内（場所： ）		
冷蔵設備	<input type="checkbox"/> 有 <span style="font-size: small;">〔電気冷蔵庫・クーラーボックス その他（ ）〕</span> ・ 無	温度計	<input type="checkbox"/> 有 ・ 無
手洗い設備	<input type="checkbox"/> 有 <span style="font-size: small;">〔水道・給水ポリタンク その他（ ）〕</span> ・ 無	消毒薬	<input type="checkbox"/> 有 ・ 無
食器の利用方法	<input type="checkbox"/> 使い捨て容器 ・ 洗浄後再利用	<input type="checkbox"/> 使い捨て手袋使用	<input type="checkbox"/> 有 ・ 無
使用水	<input type="checkbox"/> 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		※平面図には下記の衛生設備等を記入
		<p>手洗い設備</p> <p>〔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〕</p>

## 6 添付書類

- 検便の検査結果（該当団体のみ、検査結果提出の最終締切は10月7日（金））
- 営業許可書の写し（該当団体のみ）