

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	氏 名

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（※1品目のみ、ただし包装品販売については品目数に制限なし）

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
焼きそば	麺、キャベツ、豚肉	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（ ）	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 その他 （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・ 包装品販売 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。 る 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	

3 従事者名簿

氏 名	氏 名
市川 二郎	市川 三郎

裏面あり

記載例

※千葉県内一円では営業許可書の写しを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 （<input type="checkbox"/> 電気冷蔵庫・クーラーボックス その他（ ）） ・ 無	温度計	<input type="checkbox"/> 有 ・ 無
手洗い設備	<input type="checkbox"/> 有 （水道・<input type="checkbox"/> 給水ポリタンク その他（ ）） ・ 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）

<p>正面</p> <p style="text-align: center;">調理を伴う場合は、三方をテント等で覆う</p>	<p>※平面図には下記の衛生設備等を記入</p> <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

営業許可書の写し（該当団体のみ）