様式第２号（表面）

出店計画書細

出店番号：

出店者（団体）名 食品取扱責任者氏名　香取　太郎

**○○○○○店** 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。

※他のイベントに年間５日を超えて出店している場合は、営業許可が必要となります。

1. 他の行事にも出店又は出店予定がある。　年間（　　）回

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 取扱い品目（メニュー） | 使用材料（仕入れる食材） | 調理方法等（行うことを〇で囲む） | 一日の取扱量 |
| 焼きそば | 麺、キャベツ、もやしソース | 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（　　　　　　　　　　　　　） | 300食 |
| から揚げ | 鶏肉、油、小麦粉 | 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（　　　　　　　　　　　　　） | 300食 |
| まんじゅう |  | 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（　　　　　　　　　　　　　） | 300食 |
| 缶コーヒー |  | 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（　　　　　　　　　　　　　） | 300食 |

２　取扱い品目等

３　従事者名簿

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 氏名 | 検便の有無 | 氏名 | 検便の有無 |
| **香取 太郎**※調理を担当する方は、検便の結果が必要です。 | 有・無 |  | 有・無 |
| **香取あやめ**※調理を担当する方は、検便の結果が必要です。 | 有・無 |  | 有・無 |
| ※会計などを担当し、調理を行わない方は、検便は必要ありません。**○○ ○○** | 有・無 |  | 有・無 |
|  | 有・無 |  | 有・無 |
|  | 有・無 |  | 有・無 |

様式第２号（裏面）

※千葉県内一円で営業可能な簡易な飲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 | 屋外（雨除け　有・無）・ 屋内（場所：　　　　　　　　　　） |
| 主な調理場所 | 屋外（雨除け　有・無）・ 屋内（場所：　　　　　　　　　　） |
| 冷蔵設備 | ・無電気冷蔵庫・クーラーボックスその他（　　　　　　　　　　）有 | 温度計 | 有 ・ 無 |
| 手洗い設備 | ・無水道・給水ポリタンクその他（　　　　　　　　　　）有 | 消毒薬 | 有 ・ 無 |
| 食器の利用方法 | 使い捨て容器 ・ 洗浄後再利用 | 使い捨て手袋使用 | 有 ・ 無 |
| 使用水 | 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（○○○○○店　　）所在地（香取市佐原○○○○番地　） |

５　出店時の調理場所の平面図

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **（例）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| 販売場所 |

|  |
| --- |
|  |

 手洗い場・洗浄設備・消毒

|  |
| --- |
| 調理台・食材置場　　　 |

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　コンロ消毒液・石鹸ゴミ箱水タンク　　冷蔵用クーラーボックス消火器 |

※**火災発生の恐れのある器具（発電機・電気コンロ・石油ストーブ等を含む）を使用する場合、必ず、消火器の設置位置を明示**してください。なお、**住宅用消火器の設置は対象となりません（対象：業務用消火器）**ので、ご注意ください。※食材を調理する場合、**必ず冷蔵保管用のクーラーボックス等の用意**をしてください。 | ※平面図には下記の衛生設備等を記入 |
| 手洗い設備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 |

６　添付書類

営業許可書の写し（千葉県内一円で営業可能な簡易な飲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に限る。）