

団体名 _____
 代表者名 _____

1. 連絡先

出店舗・ブース名		
会社名・事業者名		
住所	〒	
資格責任者名		
代表者連絡先	TEL :	FAX :
緊急連絡先 (携帯) (当日連絡がつくもの)		
E-mail		

2. 出店に関する内容

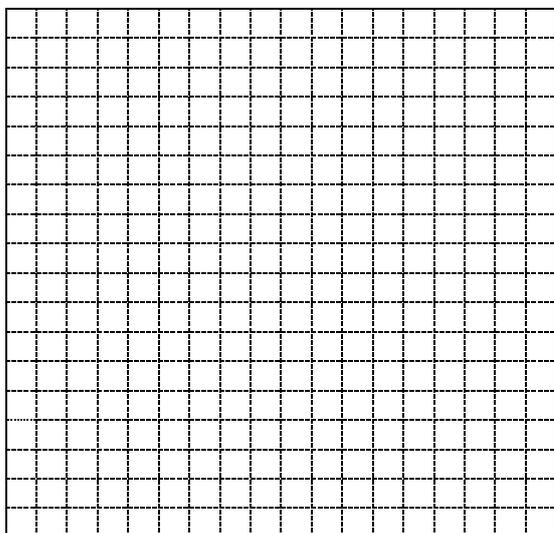
	内容 (販売や飲食等について、品目など具体的な内容)
販売するもの	現場で調理する物
	パック済み (現場で調理しない食品)
	その他 (物販等)
露店営業許可の有無	有 ・ 無 ※有の場合許可書の写しを添付
飲食に関する資格	調理師免許 ・ 食品衛生責任者 ・ その他 () ※資格証の写しを添付

3. 取扱い食品、取り扱い方法等

取扱い商品	取り扱い方法			調理従事者 (食品提供責任者に○をつける)
	(該当に○)		食品衛生に関する事項 (仕入先、調理加工方法、保存方法、販売方法、防塵対策、調理者の手指・器具の消毒方法等について)	
	喫食直前まで加熱	市販品のまま販売		

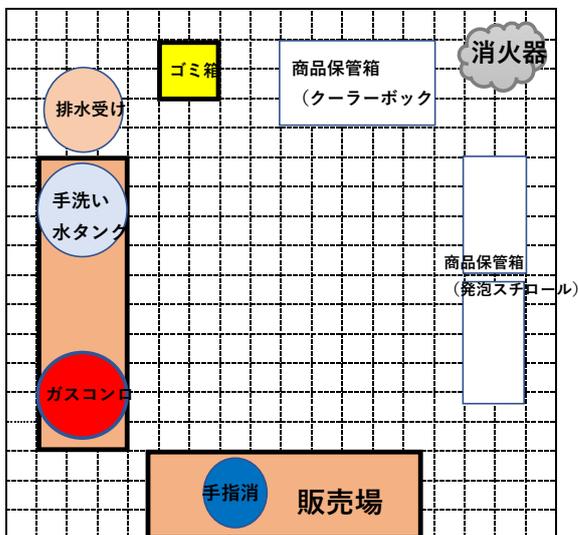
銀谷祭り 飲食出店ブース内 配置図

【実施者名： _____ 】



3.6m × 3.6m

【記入例】



記載例

団体名 やきそば〇〇

代表者名 銀谷 太郎

1. 連絡先

出店店舗・ブース名	やきそば〇〇	
会社名・事業所名	個人出店	
住所	〒〇〇〇-〇〇〇〇 兵庫県朝来市生野町口銀谷〇〇番地	
代表者氏名	銀谷 太郎	
資格責任者名	銀谷 花子	
代表者連絡先	TEL : 079-679-2240	FAX : 079-679-4638
緊急連絡先 (携帯) (当日連絡がつくもの)	090-xxxx-xxxx	
E-mail	〇〇@kanaya.co.jp	

2. 出店に関する内容

	内容 (販売や飲食等について、品目など具体的な内容)
販売するもの	現場で調理する物 やきそば
	パック済み (現場で調理しない食品) 手作りクッキー
	その他 (物販等) なし
露店営業許可の有無	有 ・ 無 ※有の場合許可書の写しを添付
飲食に関する資格	調理師免許 ・ 食品衛生責任者 ・ その他 () ※資格証の写しを添付

3. 取扱い食品、取り扱い方法等

取扱い商品	取り扱い方法		調理従事者 (食品提供責任者に○をつける)
	(該当に○)		
	喫食直前まで加熱	市販品のまま販売	
やきそば	○		・仕入先: 豚肉は、〇〇より仕入。キャベツ、こんにゃく、紅ショウガ、麺、ソースは〇〇より仕入 ・調理加工方法: 豚肉とこんにゃくを醤油とみりんと酒と砂糖で煮る。炒めたキャベツと麺を炒め、煮た豚肉を加えて焼きそばソースを絡める。 ・保存方法: 食材は保存しない。全て出来立てを提供。 ・販売方法: 出来上がったものを容器に入れて提供。 ・防塵対策: 販売台を3方を囲う。 ・調理者の手指、器具の消毒方法につ