出店者及び提供品目等に関する内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 出 店 者 | 氏名・団体名 |  |
| 住　所 |  |
| 連絡先 |  |
| 出店期間 | 年　 　月　 　日　～　　　　　　　年　 　月　 　日 |
| 提供品目 | 分類番号 | 品目名（提供食数） |
|  |  |
|  |  |
| 飲 料 |  |
|  | ※飲料を提供する場合のみ記入 |
| **≪備考≫****・一区画（施設）につきリーフレットの分類から２種類まで（飲料を除く）。****・品目数は極力少なくすること。** |
| 調理場所 | □ 屋内（場所：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）□ 屋外　 ※調理室や許可施設等で仕込み等を行い、屋外で調理提供する場合は屋内にも☑ |
| 使用水の種類 | □ 水道水（専用水道、簡易専用水道を含む。）□ 水道水以外の水（井戸水、貯水槽経由の水等） | 従事者数 |  | 人 |

＜出店者の遵守事項＞

|  |  |
| --- | --- |
| 確認欄 | 遵守事項 |
| □ | リーフレットに記載された施設設備を設けること。 |
| □ | 管理運営に関する事項、提供品目の衛生管理に関する事項を遵守して食品を調理提供すること。 |
| □ | 届け出た品目のみを調理提供すること。 |
| □ | 提供した食品による健康被害等の情報を探知した際は、速やかに開催場所を管轄する保健所に連絡するとともに、被害拡大防止等の必要な対応を行うこと。 |
| □ | 保健所職員が必要に応じて実施する立入検査等に協力すること。 |

提供品目の原材料及び調理方法

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品目名 | 原材料 | 調理方法 |
|  |  |  |

開設予定施設平面図

|  |
| --- |
|  |