（出店様式２）

**第１８回三春秋まつり　出店届出書**

**（飲食物を提供する出店者）**

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和５年　　月　　日

三春秋まつり実行委員会（三春町産業課商工観光Ｇ）宛

　ＦＡＸ　０２４７－６１－１１１０

１　出店者名等

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者名 |  |
| 住　所 | 〒 |
| 代表者 |  |
| 担当者連絡先 |  |
| ＴＥＬ |  | ＦＡＸ |  |
| 食品衛生法の許可種類 | 　　　　　　　　　　※営業許可書のコピーを添付してください |

２　調理場所、方法

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 提供メニュー提供するメニューの名称を記載してください | 使用食材 | 調理場所や調理方法に○をつけ、具体的な調理方法を記入してください。 |
| 既に許可がある自分の店で調理加工する。※会場では加熱調理しない。 | 現地で加熱調理する。※既存厨房を使用しない。 | 調理の一部を許可のある施設で行い、会場で再度加熱する。 |
| （記入例）イカ焼き | イカ | □ | □ | ■自分の許可施設で茹でてから、会場のホットプレートで焼く。 |
|  |  | □ | □ | □ |
|  |  | □ | □ | □ |
|  |  | □ | □ | □ |
|  |  | □ | □ | □ |

３　出店者及び提供品目等

|  |  |
| --- | --- |
| 提供品目名及び食数 | ①　　　　　　　　（　　　　食）　④　　　　　　　　　（　　　　食）②　　　　　　　　（　　　　食）　⑤　　　　　　　　　（　　　　食）③　　　　　　　　（　　　　食）　⑥　　　　　　　　　（　　　　食）⑦　　　　　　　　（　　　　食）　⑧　　　　　　　　　（　　　　食）⑨　　　　　　　　（　　　　食）　⑩　　　　　　　　　（　　　　食） |
| 下処理施設 | 施設名称（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）所在地　（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）※カット野菜や串刺し済みの肉を使用する等、下処理を行わない場合は記載不要 |

４　出店施設の概要　※該当項目にチェックを入れ、必要事項を記載してください

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| １ | 建築様式 | ■テント　□スーパーハウス　□その他（　　　　　　　　　　　　　　 ） |
| ２ | 面　　積 | （　　　　　　）㎡　※１間＝約１．８ｍ　１間×１間＝１坪＝２畳＝約３．３㎡ |
| ３ | 区　　画 | ■シート・紅白幕　□パネル　□壁　□その他（　　　　　　　　　　　　） |
| ４ | 燃　　料 | □ガス　□木炭　□電熱　□ＩＨ　□使用しない　□その他（　　　　　 ） |
| ５ | 給水設備 | □水道直結　■蛇口付タンク（容量　　　ℓ×　　個）　　※一般的な灯油缶＝１８ℓ |
| ６ | 排水設備 | □排水溝に直結　□排水バケツ　□その他（　　　　　　　　　　　　　 ） |
| ７ | 使 用 水 | ■水道水　□井戸水（直近の水質検査結果を添付してください） |
| ８ | 保管設備 | □冷蔵庫・冷凍庫　□クーラーボックス　□その他（　　　　　　　　　　） |
| ９ | ゴ ミ 箱 | □金属容器（蓋付き）　□ポリ容器（蓋付き）　□ポリ袋　□その他（　　　　　　） |
| 10 | 手洗消毒 | □薬用ハンドソープ　□アルコール　□その他（　　　　　　　　　　　　） |
| 11 | ト イ レ | □公衆トイレ　□借用　□自宅　■その他（公共施設：三春交流館「まほら」） |
| 12 | 服　　装 | □白衣・エプロン　□三角巾・帽子等　□使い捨て手袋　□その他（　　　　） |
| 13 配 置 図 |
| ※記載例 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |