（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 | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |