様式１

「ふれあい広場」出店ブースでの販売等に係る届出書（飲食ブース用）

開設者　出店者名：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　代表者名：

（開設者：実演販売、啓発展示での調理、無料配布を行う者を指します。）

１　調理等の行為での販売、物品販売を行う商品名

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 数量（販売予定数）  ※３日間計 | 販売予定  単価（円） | 備考 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

２　仕入れ及び調理等の行為の概要

**別紙のとおり**

３　食品取扱責任者

所　属：　　　　　　　　　　氏　名：　　　　　　　　　　　電話番号：

４　販売を行う施設の概要（テント平面図）

・ブース内のガスボンベ、コンロ等の火気器具、消火器、作業台、洗浄・手洗い施設などの配置を**「明確に」**記入してください。曖昧な配置や文字が判読できないことが無いように記入してください。

|  |
| --- |
| **テント平面図↓** |

来場者通路側

（注意事項）

１　食品衛生について

本書は、所管の鳥取市保健所に事務局が一括して提出する「営業類似行為開設届」（食品の衛生管理の審査）に使用するため、可能な限り詳細に記入してください。また、開催期間中、鳥取市保健所担当者が会場を巡回して出店内容を確認することがございます。

２　消防について（平成２６年８月の火災予防条例で、出店者が行うべき火災予防対策が強化されました。）

本書は、所管の鳥取県東部広域行政管理組合に事務局が提出する「露店等の開設届出書」（防災管理の審査）と「火災予防必要な業務に関する計画書」に使用するため、火気器具、消火器を可能な限り詳細に記入してください。また、開催期間中、消防署担当者が会場を現地確認することがございます。

５　ガス使用量予定

３日間のプロパンガスの使用量（予定）：（　　　　　　　　　　　　）kgボンベ　×　（　　　　　　　　　）本

|  |
| --- |
| 各様式で記入欄が不足する場合は、欄を追加するか、別紙で取りまとめ、申込書に添付してください。 |

別紙

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者の氏名及び住所 |  |
| 食品衛生法での許可の有無等  ※該当する箇所にチェックすること。許可を持っている場合は業種を記載 | □有  （　　　　　　　　　　　　）業　□ 固定施設　□露店営業  （施設名　　　　　　　　　）　　□自動車営業  □無 |
| 他のイベント・行事等での出店の有無  ※該当する箇所にチェックすること（　）内は今年度の現在までの出店日数を記載 | □有（　　　　　　　　　　　）日  □無 |
| 今後の出店予定日数（令和６年度中） | 日 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | 食品① | 食品② | 食品③ |
| 提供する食品 | |  |  |  |
| 提供予定数（３日間計） | |  |  |  |
| ※**営業許可（露店営業・自動車営業）を取得している場合は、以下の記載は省略可能** | | | | |
| 調理施設  ※下処理等を行う施設名を記載。全て現地調達の場合は記入不要 | |  |  |  |
| 調理場所からの運搬方法  ※全て現地調達の場合は記入不要 | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 調理工程 | 下処理  （現地調理がない場合もこの欄に記載）  ※仕入れ先も記載すること  ※調理開始日も記載 |  |  |  |
| 下処理工程での食材の保管方法 |  |  |  |
| 現地  ※仕入れ先も記載すること |  |  |  |
| 現地での食材の保管方法 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | 食品④ | 食品⑤ | 食品⑥ |
| 提供する食品 | |  |  |  |
| 提供予定数（３日間計） | |  |  |  |
| ※営業許可（露店営業・自動車営業）を取得している場合は、以下の記載は省略可能 | | | | |
| 調理施設  ※下処理等を行う施設名を記載。全て現地調達の場合は記入不要 | |  |  |  |
| 調理場所からの運搬方法  ※全て現地調達の場合は記入不要 | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 調理工程 | 下処理  （現地調理がない場合もこの欄に記載）  ※仕入れ先も記載すること  ※調理開始日も記載 |  |  |  |
| 下処理工程での食材の保管方法 |  |  |  |
| 現地  ※仕入れ先も記載すること |  |  |  |
| 現地での食材の保管方法 |  |  |  |

記載例

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者の氏名及び住所 | ねんりん太郎（鳥取市東町１丁目） |
| 食品衛生法での許可の有無等  ※該当する箇所にチェックすること。許可を持っている場合は業種を記載 | ☑有  （　飲食店営　）業　　　　　　　☑ 固定施設　□露店営業  （　施設名　ねんりん屋　）　　　□自動車営業  □無 |
| 他のイベント・行事等での出店の有無  ※該当する箇所にチェックすること（　）内は今年度の現在までの出店日数を記載 | ☑有（　　　６　　　）日  □無 |
| 今後の出店予定日数（令和６年度中） | ４　　　日 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | 食品① | 食品② | 食品➂ |
| 提供する食品 | | ラーメン | 唐揚げ | 日本酒 |
| 提供予定数（３日間計） | | １００食分 | ２００食分 | ２００杯 |
| ※営業許可（露店営業・自動車営業）を取得している場合は、以下の記載は省略可能 | | | | |
| 調理施設  ※下処理等を行う施設名を記載。全て現地調達の場合は記入不要 | | ねんりん屋（自分の店） | ねんりん屋（自分の店） | 事前調理無し |
| 調理場所からの運搬方法  ※全て現地調達の場合は記入不要 | | 催事当日に保冷箱に入れて運搬 | 催事当日に保冷箱に入れて運搬 | 事前調理無し |
|  | |  |  |  |
| 調理工程 | 下処理  （現地調理がない場合もこの欄に記載）  ※仕入れ先も記載すること  ※調理開始日も記載 | ①スープを仕込む（当日朝）  ②トッピングの具材を仕込んで切っておく（当日朝） | ①鶏肉を切る（前日夜）  ②鶏肉に調味料で下味をつける（前日夜） | 下処理なし |
| 下処理工程での食材の保管方法 | スープ・具材は店の冷蔵庫に蓋つき容器で保管 | 食材はボールにラップをして店の冷凍庫に保管 |  |
| 現地  ※仕入れ先も記載すること | ③スープを加熱しておく  ④麺を茹でる  ⑤スープを入れ、具材を乗せて提供 | ③鶏肉に小麦粉を付ける。  ④油を加熱し、③を入れてあげる。  ⑤カップに入れ提供。 | 既製品の日本酒を瓶より紙コップに注いで提供 |
| 現地での食材の保管方法 | 現地ではクーラーボックスで保管 | 現地ではクーラーボックスで保管 | 現地ではクーラーボックスで保管 |