

■記載する前に■

下記(1)～(4)に該当しないイベントを複数回開催される場合は、営業許可が必要となりますので、ご相談ください。

別記様式

記載見本

営業類似行為開設届

年 月 日

中部総合 事務所長 様

提出する事務所の名称を記載してください。

主催者 団体等名及び代表者職氏名

住所

(電話番号)

イベントを主催する団体の名称・代表者名・住所を記載してください。

例: ●●祭実行委員会 委員長 倉吉太郎
■■地区公民館 館長 琴浦次郎

下記のとおり、行事に伴い食品を取り扱う施設を開設しますので届出ます

イベント名を記載してください。

記

行事の名称	第X回●●地区祭	共催団体名	
行事の内容	目的: 地域の交流のため、親睦をはかるため、地区公民館行事として祭りを開催する 等		
	集客の範囲: ●●地区の住民		
	行事等に伴う飲食物提供行為の取扱いについて(通知)に規定する「行事等」への該当性について: (今回の行事に関し、該当する行事について○印を付けること)		
	○	(1) 国及び地方公共団体が主催又は共催する行事	
		(2) 教育機関、営利を目的としない団体(医療・保健機関、商工会等)及び住民団体(自治会、町内会、自警団・消防団など地域住民が主たる構成員の団体をいう。)等が主催する営利を主目的としない行事 (例: 運動会や学園祭、地域の行事や祭り、神社・仏閣の縁日や祭礼)	
	(3) 食品営業者以外の事業者が行う食品関係以外の事業に付随した行事(例: 自動車等の展示会)		
	(4) 商工会、農漁業協同組合、その他実行委員会等の団体が行う行事であって、本県における地域、産業又は農水産業等への振興を目的とする行事		
開設の場所	●●地区公民館の駐車場		
開設の期間	平成2X年8月6日(開始時間18:00)～平成2X年8月6日(終了時間22:00)		
提供食品及び出店者に関する情報	別紙のとおり		
担当者	(所属)	当所から連絡をする場合に用います。 たとえばイベントの担当者など、届出内容を把握している方を記載してください。個別に担当者を決めていない場合は主催者を記載してください。	
	(氏名)		
	(連絡先)		

国又は地方公共団体が共催する場合は必ず、イベントを共催する団体名を記載してください。

図面を忘れず添付してください。
イベントの開催要領やチラシを作成している場合は添付してください。

※上記別紙の他、添付書類として以下の資料も併せて提出すること

- ・行事会場の簡単な図面(店舗の配置、手洗いの場所等が分かるもの。)
- ・行事のチラシ等

食中毒予防の基本は手洗いです。
トイレ後・調理中に手洗いができるよう準備をお願いします。

別紙 記載例

出店者の氏名及び住所	米子花子(米子市権町1丁目)	倉吉次郎(倉吉市上井)
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	<input type="checkbox"/> 有 (飲食店営業) <input type="checkbox"/> 固定施設 (施設名 米子麺) <input checked="" type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 固定施設 (施設名) <input type="checkbox"/> 露店営業 <input type="checkbox"/> 自動車営業 <input checked="" type="checkbox"/> 無
他の催事での出店の有無 ※該当する箇所にチェックすること 回数は今年度の現在までの数を記載	<input checked="" type="checkbox"/> 有(6 回目) <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有(回目) <input checked="" type="checkbox"/> 無
今後の出店予定日数	4 日	10 日

主催者と同じ場合は、主催者と記載してください。
「女性部」等グループがある場合はそれを記載してください。

複数回出展をされる場合は、営業許可が必要となりますので、ご相談ください。

提供する食品	ラーメン	カキ水
提供予定数	100食分	100食分

* 営業許可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 全て現地調理の場合は記入不要	○○地区公民館	下処理をする場合に記載する箇所
調理場所からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記入不要	イベント当日に保冷箱に入れて運搬	現地のテントで調理する前に下処理をする場合に記載してください。 例:事前に公民館で焼きそばの具材を切る 事前にフランクフルトを一度ゆでる。
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	仕入れ:○○(いない)、△△(東宝ストア) 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)	下処理後の食材の保管によって、食中毒が起こる場合があります。食材をどのように保管するのか記載してください。
調理工程 下処理工程での食材の保管方法	スープ・具材は公民館の冷蔵庫に保管	現地(テント)での調理行為を記載する箇所
現地 ※仕入れ先も記載すること	③スープを加温しておく ④麺を茹でる ⑤スープを入れ、具材ののせて提供	食品用水を仕入れ(○○製氷) ↓ カキ水器で削っておき、容器に保管 ↓ 客の注文に応じてカップに入れ、シロップをかけて提供
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	水はクーラーボックスで保管

下処理をする場所を記載してください。

下処理後、どうやって現地に運搬するのか記載してください。

仕入れ先・調理開始日の記載を忘れないこと。
原則、開催日当日に調理してください。

現地調理する食材の仕入れ先の記載を忘れないこと。

調理までの保管方法が適切でないと、食中毒が起こる可能性があります。
調理するまでの食材をどのように保管するか記載してください。

■□■食中毒予防のため、次のことに留意してイベントを計画してください■□■

- 各出店者が使用できる手洗い設備・消毒設備を準備してください。
- 気温や食材の保管状況で食中毒が発生する恐れがあるので、生野菜・刺身を使った食品や、生クリームを使った菓子は提供を控えてください。
- 提供する食数は、仕込みをする施設や食材の保管設備の規模を超えないようにしてください。
- 露店営業の許可を持っている事業者が出店する場合は、提供できる食品が限定されていますので、出店者に確認してください。
提供できる食品以外を出したい場合は、イベント前に当所に相談するよう伝えてください。