

第 3 0 回鎌ヶ谷市産業フェスティバル出展申込書

産業フェスティバル実行委員会 御中
実施要領を了承し、下記の通り申し込みます。

平成 3 0 年 月 日

ふりがな 事業所名			
所在地	〒		
代表者名		担当者名	代表者と同じ場合は 記入不要
電話番号		F A X 番号	
当日の連絡先	T E L () 当日の緊急連絡先 (携帯など)		
火気類利用状況	発電機 ・ ガス ・ 炭 ・ 電気を熱源とするもの (ホットプレート・IHなど) ・ 使用しない		
食品出展有無	有 ・ 無	衛生管理 責任者名	(食品出展のみ)
出展内容	(具体的に)		
希望コマ数 ※実施要領を ご確認ください	体育館内 体育館外 いずれかに○をお付けください。() コマ		
基本出展料	¥	※ 産業フェスティバル1日目終了後、2日目終了後に別途、運営協力金(売上の1%)を頂きます(展示出展のみの場合は不要) ※体育館マット作業等負担金を各出展者につき4,500円を頂きます。	
机	() 個 ※机のサイズ 180cm×45cm		
電 源	※体育館内出展者の方で必要とする場合のみ必ずご記入ください。 使用機種 [] 個数 [] 合計容量 [] ワット		

※食品出展をされる方は[出店計画書](本紙裏面)・[従事者名簿]・[設備概要]・[調理場の平面図]を申込時に提出してください。

食品出店の方のみご記入の上、提出してください

様式第2号

出店計画書

出店者(団体)名

食品取扱責任者氏名:

TEL

1. 出店について ※該当する番号に○等記載ください

イ. 他の行事に、出店又は出店予定はない

ロ. 他の行事にも出店又は出店予定がある。 年間 () 回

2. 取扱品目等

取扱い品目 (メニュー)	使用材料 (仕入れる食材)	調理方法等 (行うことを○で囲む)	一日の 取扱量
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	

(記入例) 取扱品目ごとに記入してください。

焼きそば	蒸し麺・キャベツ・豚小間肉・紅ショウガ・ソース・油	解凍・ 切る ・ 焼く ・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	100 食
焼鳥	串さし鶏肉・焼鳥のたれ塩・コショウ	解凍 ・切る・ 焼く ・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	100 本
コーヒー	水・挽豆・砂糖・ガムシロップ・コーヒーフレッシュ(ミルク)・氷	解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・ 注ぐ ・小分け・包装品販売 その他 ()	50 杯
ジュース	缶・ペットボトル	解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・ 包装品 販売 その他 ()	50 本

3. 従事者名簿

NO	氏 名	検便の有無	NO	氏 名	検便の有無
1		有 ・ 無	11		有 ・ 無
2		有 ・ 無	12		有 ・ 無
3		有 ・ 無	13		有 ・ 無
4		有 ・ 無	14		有 ・ 無
5		有 ・ 無	15		有 ・ 無
6		有 ・ 無	16		有 ・ 無
7		有 ・ 無	17		有 ・ 無
8		有 ・ 無	18		有 ・ 無
9		有 ・ 無	19		有 ・ 無
10		有 ・ 無	20		有 ・ 無

※スタッフ全員に関して従事者名簿への記入と本年4月1日以降に実施した検便報告書の写し(O-157検査含む)を忘れずに添付してください。

※ 事前にこの名簿に記入いただいた方と当日、食品を扱う従事者との照合を行います。
検便結果を提出いただいてない方は、当日食品に手を触れる作業には従事できませんので、全員分の検便結果を必ず添付してください。

4. 設備概要

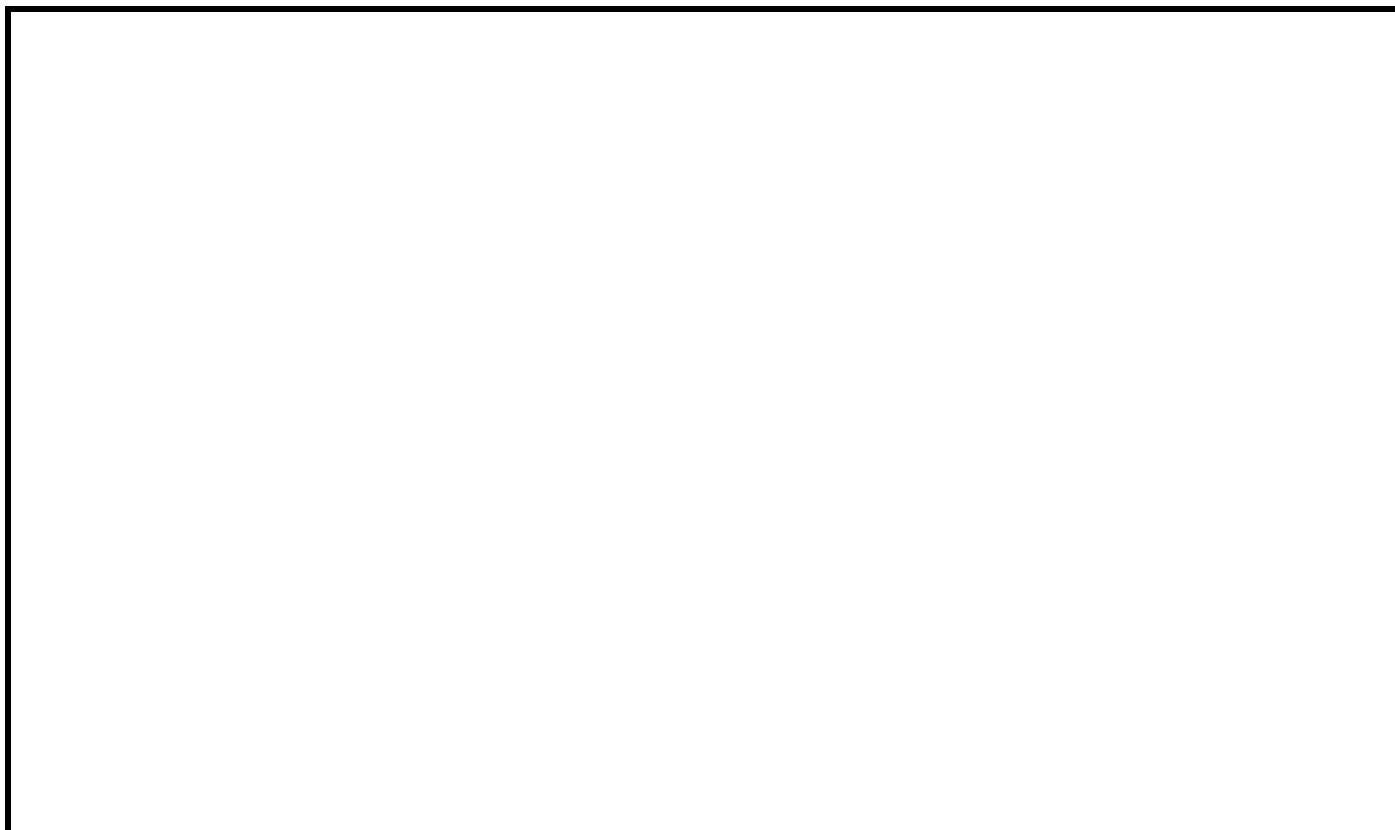
販売場所	屋 外（雨除け 有 ・ 無 ） ・ 屋 内（場所： ）			
主な調理場所	屋 外（雨除け 有 ・ 無 ） ・ 屋 内（場所： ）			
冷蔵設備	有 $\left[\begin{array}{l} \text{電気冷蔵庫・クーラーボックス} \\ \text{その他（ ）} \end{array} \right]$ ・ 無	温度計	有・無	
手洗い設備	有 $\left[\begin{array}{l} \text{水道 ・ 給水ポリタンク} \\ \text{その他（ ）} \end{array} \right]$ ・ 無	消毒液	有・無	
食器の利用方法	使い捨て容器 ・ 洗浄後再利用	使い捨て手袋使用	有・無	
使用水	上 水 道 ・ 井 戸 水 （ 年 月 日 検査済）			
原材料の仕込場所 ※仕込みをする場合	施設名（ ） 所在地（ ）			

※販売場所及び主な調理場所の記入の仕方

屋外については雨除け有に○を付けてください。屋内については福太郎アリーナ体育館と記入してください

※裏面もご記入ください

5. 調理場等の平面図



記 載 例

