

# 飲食物を出店される方は別紙様式で出店計画書を提出してください

調理しないもの、製造した場所が明確で販売のみを行う方は提出する必要はありません。

## 注意事項と記入の方法

- 1 自宅で調理する場合は汚染源が特定できないため、自宅での下処理は好ましくありません。できるだけ、公民館等の施設で下処理し、現場で加熱処理をお願いします。
- 2 材料の購入先を記入してください。
- 3 調理方法と盛りつけ方法を記入してください。
- 4 テント内の見取り図を記入してください。
- 5 熱を出す機器は、見取り図中に電気機器名、カセットボンベ、ガスボンベ（容量：kg）の区別を明確に記入してください。

（別紙様式）

## 出店計画書

※ 出店ごとに作成し、出店申込書に添付してください

（記載例）

食品名	出店者及び責任者 連絡先電話番号	調理・加工方法・販売方法及び店の見取り図
おでん	倉敷 花子 携帯番号 090-1234-5678	<p>調理：野菜は A 商店から購入し、当日朝、公民館の調理場で調理し、その後、現場で加熱する。 盛りつけ：使い捨てトレーに盛りつける。 衛生管理：手洗い、調理器具は近くの水道を利用する。</p> <p>テント内配置</p> <p>The diagram shows a rectangular tent layout. At the top, there are two boxes labeled '販売台' (Sales Counter). On the left side, there is a vertical rectangle labeled '調理場' (Cooking Area) with a circle below it labeled '火気' (Fire/Gas). On the right side, there is an oval labeled '電気器具' (Electrical Equipment).</p>

(別紙様式)

# 出店計画書

※ 出店ごとに作成し、出店申込書に添付してください

食 品 名	出店者及び責任者 連絡先電話番号	調理・加工方法・販売方法及び店の見取り図