

## 届出書類の書き方

届出書類は、主催者が取りまとめの上、一括で提出してください。

### 1) 行事開催届

各項目を記入の上、添付書類の詳細が分かるように、「添付するもの」もご記入ください。

出店団体数と出店届の枚数があっているか確認してください。

### 2) 行事における出店届

各出店者が記入してください。

「会場内で調理加工・盛り付けをする場合」「包装品の販売のみ」で記入する様式が異なります。

「包装品の販売のみ」

容器包装にいれられ、表示のある食品を、適正な温度で販売する場合のみ該当します。

「会場内で調理加工・盛り付けをする場合」

出店場所で、調理行為を行うだけでなく、出来上がった食品仕入れて小分けや盛り付けなど簡易な加工を行う場合も該当します。

主催者が用意する仕込み場所で調理し出店場所では販売するだけでも該当します。

会場内のどこに出店するか模擬店配置図と対象でわかるように出店場所を記入してください。

### 3) 模擬店配置図

行事の全体がわかる配置を添付してください。

各出店場所が分かるようにブースごとに記号を付けてください。

### 4) 仕込み場所配置図（主催者が設ける場合添付してください）

調理室などを仕込み場所として提供する場合、配置図を添付してください。

使用団体を事前に把握し、使用予定のない方が自由に出入りできないように工夫してください。

令和元年 5月10日

東京都北区保健所長

主催者 氏名 団体名 保健1丁目団地自治会  
代表者 自治会長 北 太郎  
電話 3908-1\*\*1  
住所 北区東十条2-7-3

行事開催届

このことについて下記のとおり、行事を開催します。

記

行事名 保健1丁目団地自治会祭り  
開催期間 令和元年5月26日 10:00-17:00  
開催場所 団地中庭 (所在地: 東京都北区東十条2-7-3)  
行事の目的 自治会会員相互の親睦を図るため  
予想参加者 300 人

食品衛生に関する担当者

氏名 北 花子 連絡先 同上  
団体名または所属 保健1丁目団地自治会婦人部

添付するもの

- 1、行事における模擬店の配置図（ブースごとに番号）
- 2、主催者が仕込み場所を設ける場合、配置図  有・無 使用予定団体数 1 団体
- 3、出店届 出店数 5 団体

出店者は原則1団体につき、取扱い食品1品とする、複数扱う場合は、ブース内でエリアを明確に分、取扱い食品ごとに責任者を設置することが望ましい。（販売のみ  
の場合を除く）

保健所記入欄

令和元年 5月10日

行事における臨時出店届 (包装品の販売)

出店者 団体名 **保健1丁目団地自治会**  
( 主催内部団体・外部団体・営業者 )

住所 **北区東十条2-7-3**

電話 **3908-1\*\*1**

責任者氏名 **北 花子**

イベントにおける出店場所 ①

従事者数 5 人

取扱い食品	<b>鶏のから揚げ、フライドポテト</b>
取扱量	<b>各50パック</b>
取扱い方法	仕入先 <b>〇〇そうざい店</b> <b>北区東十条3-1-*</b>  納品から販売までの保管場所 <b>9時半に受取り、集会室で常温保管する。</b> <div data-bbox="922 1592 1193 1753" style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block; margin-top: 10px;"><ul style="list-style-type: none"><li>・仕入れ日時</li><li>・保管場所</li></ul></div>

当該イベントを含む出店回数 1

<特記事項>

令和元年 5月10日

行事における臨時出店届 (会場内で調理加工・盛り付けをする場合)

出店者 団体名 **保健小学校PTA**  
( 主催内部団体 **外部団体**・業者 )

住所 **北区東十条 1-\*-9**

電話 **3900-9\*\*1**

責任者氏名 **東 イチロー**

イベントにおける出店場所 ②

従事者数 5 人

取扱い食品	<b>焼きそば</b>	
取扱量	<b>100食</b>	
取扱い方法 原材料から調理販売までの流れをフローチャートで記入	日時	工程
	<b>前日15時</b>	<b>豚肉、キャベツ、ニンジン、中華麺、ソースを仕入れ 集会室冷蔵庫で保管</b>
	<b>当日8時</b>	<b>集会室キッチンで下処理。 ・野菜を洗って切る。 ・豚肉を適当な大きさに切る。</b>
<b>当日 10時～</b>	<b>会場で肉、野菜、中華麺を炒めソースで味付け。 ※調理前の豚肉はクーラーボックスで保管。</b>	

・仕入れる食材  
・保管場所

・事前準備の場所と工程  
(なければ省略可)

当該イベントを含む回数 1

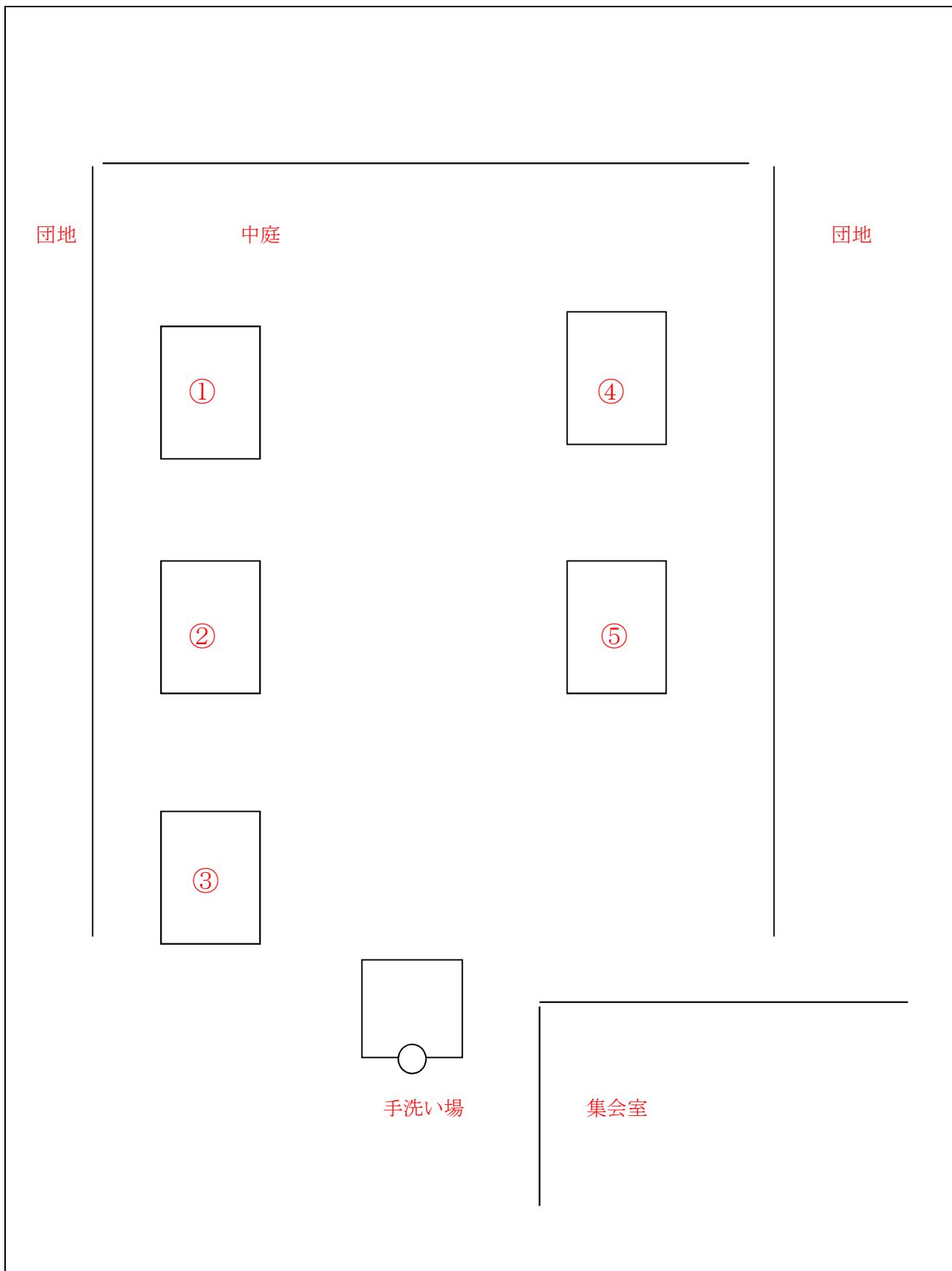
物販を伴う場合の取扱い食品と数量(包装食品に限る)

**ペットボトル飲料を販売**

<特記事項>

・会場での具体的な調理方法  
(焼く、炒めるなど)  
・要冷蔵品の保管方法

模擬店配置図 (ブースに番号を振ること  
イベントチラシ等がある場合は貼付・または別添可能)



# 仕込み場所配置図

仕込み場所名称 集会室ミニキッチン

仕込み場所使用予定団体名 ②

