行　事　開　催　届

年　　月　　日

中　福祉保健センター長

行事における食品提供について、関係書類を添えて届け出ます。

なお、食品提供にあたっては、保健所の指導に従って衛生管理を徹底し、食中毒等事故防止対策に努めます。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 主　催　者 | 団体名  代表者名 |  | |
| 住　所 |  | |
| 連絡先 | 自宅・事務所等　　　（　　　　　）    携帯等緊急連絡先　　（　　　　　） | |
|  |  |  | |
| 行　事　概　要 | 開催場所  住所・名称 | 横浜市　　　区 | |
| 行事の名称 |  | |
| 開催日時 | 年　　　月　　　日（　　）　　～　　　　　月　　　日（　　）  （　　　時　　　　分　　～　　　　時　　　分） | |
| 行事の種類  （ア～キのうち、当てはまるものに○をしてください） | ア　町内会、自治会及び商店街等の住民組織が主催する区民祭、運動会、夏祭り等  イ　市民祭であって市が主催又は共催するもの  ウ　神社、仏閣等の縁日祭礼  エ　農協、漁協などの各種団体が主催する農業祭、産業祭等  オ　福祉団体が行う各種行事  カ　企業が地域住民等に対して行う企業祭（工場開放祭等）  ただし、企業本来の営業行為の一環として、行事の形態で行う場合は除く。  キ　学校等（保育園、幼稚園含む）が主催する学園祭、運動会、バザー等 | |
| 詳細 | |
| 開催規模 | 行事参加人数（想定）：　　　　　　　　　　食品関係出店店舗数： | |
| 施設設備 | 区　画 | | □屋内　　□屋外テント　（□囲い有　□その他（　　　　　　　　　）　） |
| 床　面 | | □舗装された地面もしくは屋内床面  □未舗装　（□シート　　□板　　□その他（　　　　　　　　　　）　） |
| 手洗設備 | | 【給水】□水道　□蛇口付給水タンク　【排水】□既存排水設備　□排水タンク  【殺菌・消毒薬剤】□薬用せっけん　□逆性石鹸　□消毒アルコール |
| 食　器 | | □使い捨て容器　　□リユース食器 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 出　店　者　と　取　扱　品　目　（別添可） | 調理  販売  の別 | ・出　店　者　名  　・食品取扱責任者名  ・催事当日の連絡先 | 品目名  と提供数 | ・調理：調理方法等を記入  （原材料の下処理から現場での調理方法まで）  ・販売：弁当・そうざい類は仕入れ先を記入  （名称・所在地など店舗が特定できる情報） |
| 調理  販売 |  |  |  |
| 調理  販売 |  |  |  |
| 調理  販売 |  |  |  |
| 調理  販売 |  |  |  |
| 調理  販売 |  |  |  |

* 注意事項　★

原材料や販売する市販品については、購入店舗のレシート等を行事開催後1週間以上は保存して下さい。

＜関係書類＞

１　出店店舗の配置図（開催場所平面図に手洗い等主要設備の配置を記載したもの）

２　所在地付近の地図（案内目標等を記入のこと）

３　開催チラシ、パンフレット、実施計画書など概要が把握できる書類

４　その他　（必要に応じて添付してください）

出店者と取扱品目について、上記枠内に記載しきれない場合には、別紙にて提出してください。