

行事開催届

平成 □□ 年 7 月 15 日

みなと区 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	みなと区海港商店街協同組合 夏祭り運営企画部
	代表者名	横浜 花子 (横浜海港夏祭り 運営企画部会長)
	住所	横浜市みなと区海港1丁目1-1 「レストラン海港」内
	連絡先	自宅・事務所等 (045) ●●● - △△△△ 携帯等緊急連絡先 (090) □□□□ - ●●●●

行事概要	開催場所 住所・名称	横浜市 みなと 区 海港1丁目1~25 商店街内にある「海港中央公園」および「海港商店街メインストリート」
	行事の名称	第46回 横浜海港夏祭り
	開催日時	□□年 8 月 1 日 (土) ~ 8 月 2 日 (日) (2日とも 10時00分 ~ 15時00分) 雨天開催
	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
	開催規模	詳細 今年46回目を迎える商店街主催の海港地区の夏祭りです。 商店街主催のイベントは夏祭り (年1回) と秋の奉納祭 (年1回) のみ 行事参加人数 (想定): 2000人 食品関係出店店舗数: 30店舗

施設設備	区画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input checked="" type="checkbox"/> 屋外テント (<input checked="" type="checkbox"/> 囲い有 <input checked="" type="checkbox"/> その他 (商店街はアーケード有))
	床面	<input checked="" type="checkbox"/> 舗装された地面もしくは屋内床面 <input type="checkbox"/> 未舗装 (<input type="checkbox"/> シート <input type="checkbox"/> 板 <input type="checkbox"/> その他 ())
	手洗設備	【給水】 <input type="checkbox"/> 水道 <input checked="" type="checkbox"/> 蛇口付給水タンク 【排水】 <input type="checkbox"/> 既存排水設備 <input checked="" type="checkbox"/> 排水タンク 【消毒薬剤】 <input checked="" type="checkbox"/> せっけん <input checked="" type="checkbox"/> 消毒薬 各ブースに手洗い用タンクを付けます
	食器	<input checked="" type="checkbox"/> 使い捨て容器 <input type="checkbox"/> 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)
	<input checked="" type="checkbox"/> 調理販売	西側エリア A ブース 横浜 次郎 090-xxxxx-xxxxx	海鮮焼きそば 500 食/日	各材料は店舗冷蔵庫で使用まで保管。 ブース内の鉄板でシーフードミックス (冷凍) と蒸し麺 (冷蔵) を炒めパックに入れて販売。
	<input checked="" type="checkbox"/> 調理販売	西側エリア B ブース 横浜 次郎 090-xxxxx-xxxxx	焼きとり 2000 本/日	焼き鳥は市販品 (スチーム加熱済冷凍品) を使用。業務用保冷バックに保管。 ブース内で炭焼きし、パックに入れて販売。
	<input checked="" type="checkbox"/> 調理販売	西側エリア C ブース 横浜 次郎 090-xxxxx-xxxxx	ホットドック 1000 食/日	ソーセージはクーラーBOX で保存。 ブース内の鉄板で加熱したソーセージを、ホットドック用パンに挟み、紙に包んで販売。
	<input checked="" type="checkbox"/> 調理販売	西側エリア D ブース 濱 一郎 090-xxxxx-xxxxx	かき氷・飲料 氷 100K g/日	氷は商店街内の港西製氷店に、様子を見て買いに行く。ブースでは保冷バックで保管。 飲料はビン、缶のものをそのまま販売。
<input checked="" type="checkbox"/> 調理販売	西側エリア E チーム 横 海子 090-xxxxx-xxxxx	月餅等菓子 1000 袋/日	包装入りの月餅・中華クッキー等の焼菓子 (それぞれ食品表示あり) を袋のまま販売	

★ 注意事項 ★

その他の 25 店舗分は別紙に記載のとおりです。

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。