様式第２号

|  |  |
| --- | --- |
| イベント等の実施計画届    　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　年　　月　　日  （宛先）名古屋市保健所長  　　　　　　　　　　　　　　　届出者　住所  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名    　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話　（　　　）　　　　－  　イベント等における飲食提供行為について、次のとおり届け出ます。 | |
|  |  |
| 実施場所 | 名古屋市　　区 |
| イベント等名称 |  |
| 実施期間 | 年　　月　　日　～　　　　年　　月　　日 |
| 実施主体 |  |
| 予定来客者数 | 名（最高／１日） |
| 次の書類を添付してください。  　１　出店者一覧表（様式第３号）  　２　会場平面図及び小間配置図  　　　（給排水設備、ゴミの集積場、トイレ等も記入してください。）  　３　食品取扱関係施設調査票（様式第４号）  　４　進行予定表  　５　組織図及び連絡先  　　　（図式化し、統括・現場責任者及び食中毒発生時の対応も記入してください。）  　６　その他参考資料（チラシ、リーフレット等） | |

様式第３号

出店者一覧表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NO. | 出店者名 | 責任者及び電話番号 | | 出店内容※ |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

※　出店内容は具体的に記入してください。

　　（たこ焼き、焼きそば、串カツ、焼き鳥、生ビール…など）

様式第４号

食品取扱関係施設調査票

No.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 出店者 | 住所 |  |
| 氏名 | 電話 |
| 食品衛生責任者  (業務従事責任者)※ | | 電話 |

※業務を代行する方がある場合は会社名及び担当者名をご記入下さい。

１　取扱食品等（出店期間　　月　　日　～　　月　　日）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 取扱食品等 | （調理等を行う場合）原材料の形態から提供までの方法  （販売のみを行う場合）食品の保管及び陳列の方法※ | 最大取扱  予定数量  ／１日 | 試食の有無 |
|  |  |  | 有・無 |
|  |  |  | 有・無 |
|  |  |  | 有・無 |
|  |  |  | 有・無 |
|  |  |  | 有・無 |

※弁当類については製造所、搬入時間、搬入方法を記載してください。

２　施設及び設備関係

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 施設の構造 | プレハブ・テント・その他（　　　　　　　　　　　　　） | | |
| 給水 | 水容量：水道直結・約４０㍑・約８０㍑・約２００㍑・約　　　㍑  （水道直結でない場合）用水タンクの個数：　　　　㍑　　　個 | | |
| 手洗い設備 | 水道直結・流水式タンク・洗浄剤・消毒剤・その他（　　　　　） | | |
| 食品保管設備 | 冷蔵庫(　　個)・冷凍庫（　　個)・アイスボックス(　　個)・その他 | | |
| 洗浄設備 | シンク(　　　　　　槽)　・　食洗機（　　　　　　個） | | |
| 換気設備 | 強制換気・自然換気 | 使用食器 | 使い捨て容器・その他 |
| 排水 | 下水直結・その他(　　　) | 廃棄物容器 | ふた付容器(　　個)・その他 |

３　その他（すでに許可を受けている・届出をしている方は記入してください）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 許可取得又は営業届出  保健センター（保健所） |  | 営業者氏名 |  |
| （営業許可番号　　　　　　　　　） |
| 許可業種 | 飲食店営業・その他(　　　　　　　　　　　　　　　　　　) | | |
| 届出業種 | 乳類販売業・弁当販売業・その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） | | |