

締切：8月29日（金）

受付No.：

## 出店計画書

出店申込書の出店名と同じ

出店名

食品取扱責任者氏名

衛生管理全般を取り仕切る責任者をご記入ください。

### 1 出店について ※該当する番号に○等記載ください。

① 他の行事に、出店又は出店予定はない。

② ①他の行事にも出店又は出店予定がある。年間（ 3 ）回

他の行事にも出店予定がある出店者は、添付書類①の営業許可証が必要になります。

つき1品目）※キッチンカ

「旭市産業まつり出店者募集要領」の5ページ目「提供できる品目」を参考にしてください。

取扱品目 (メニュー)	使用材料 (仕入れる食材)	調理方法	数量
もつ煮	もつ豚 こんにやく にんじん	焼く・ <b>煮る</b> ・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・包装品販売 その他 ( )	300 食
飲み物	ペットボトル	注ぐ・ <b>包装品販売</b> その他 ( )	300 食
食パン	小麦粉、砂糖、塩 イースト、卵、 バター	注ぐ・ <b>包装品販売</b> その他 ( )	300 食
		注ぐ・包装品販売 その他 ( )	

### 3 従事者名簿

氏名	調理従事者	検便チェック	氏名	調理従事者	検便チェック
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

調理従事者は、検便検査が必要になります。  
(下記添付書類①を有する場合を除く)

### 4 添付書類

- ① 千葉県内一円で営業可能な「屋台、露店等での飲食店営業」又は「自動車を利用して行う営業」の許可証の写し
- ② ①の営業許可証をお持ちでない場合は、「調理場設備概要書」及び「検便検査報告書の写し」
- ③ 包装品販売をする場合は、製造品目に応じた営業許可証の写し