

# 第31回鎌ヶ谷市産業フェスティバル出展申込書

産業フェスティバル実行委員会 御中  
実施要領を了承し、下記の通り申し込みます。

令和元年 月 日

|                            |                                                                   |                                                                                                 |                   |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| ふりがな<br>事業所名               |                                                                   |                                                                                                 |                   |
| 所在地                        | 〒                                                                 |                                                                                                 |                   |
| 代表者名                       |                                                                   | 担当者名                                                                                            | 代表者と同じ場合は<br>記入不要 |
| 電話番号                       |                                                                   | FAX番号                                                                                           |                   |
| 当日の連絡先                     | TEL ( ) 当日の緊急連絡先（携帯など）                                            |                                                                                                 |                   |
| 火気類利用状況                    | 発電機 ・ ガス ・ 炭 ・ 電気を熱源とするもの（ホットプレート・IHなど） ・ 使用しない                   |                                                                                                 |                   |
| 食品出展有無                     | 有 ・ 無                                                             | 衛生管理<br>責任者名                                                                                    | （食品出展のみ）          |
| 出展内容                       | （具体的に）                                                            |                                                                                                 |                   |
| 希望コマ数<br>※実施要領を<br>ご確認ください | 体育館内<br>いずれかに○をお付けください。（ ）コマ<br>体育館外<br>※コマ数：大きさを確認して間違えないようにお願いし |                                                                                                 |                   |
| 基本出展料                      | ¥                                                                 | ※産業フェスティバル1日目終了後、2日目終了後に別途、運営協力金（売上の1%）を頂きます（展示出展のみの場合は不要）<br>※体育館マット作業等負担金を各出展者につき5,500円を頂きます。 |                   |
| 机                          | （ ）個 ※机のサイズ 180cm×45cm                                            |                                                                                                 |                   |
| 電源                         | ※体育館内出展者の方で必要とする場合のみ必ずご記入ください。<br>使用機種〔 〕 台数〔 〕 合計容量〔 ワット〕        |                                                                                                 |                   |

※食品出展をされる方は[出店計画書]（本紙裏面）・[従事者名簿]・[設備概要]・[調理場の平面図]を申込時に提出してください。

商工会FAX 047-442-1493

食品出店の方のみご記入の上、提出してください

様式第2号

## 出 店 計 画 書

出店者(団体)名

食品取扱責任者氏名:

TEL

### 1. 出店について ※該当する番号に○等記載ください

イ. 他の行事に、出店又は出店予定はない

ロ. 他の行事にも出店又は出店予定がある。 年間 ( ) 回

### 2. 取扱品目等

| 取扱い品目<br>(メニュー) | 使用材料<br>(仕入れる食材) | 調理方法等<br>(行うことを○で囲む)                              | 一日の<br>取扱量 |
|-----------------|------------------|---------------------------------------------------|------------|
|                 |                  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他 ( ) |            |
|                 |                  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他 ( ) |            |
|                 |                  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他 ( ) |            |
|                 |                  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他 ( ) |            |
|                 |                  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他 ( ) |            |
|                 |                  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他 ( ) |            |
|                 |                  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他 ( ) |            |

(記入例) 取扱品目ごとに記入してください。

|       |                                         |                                                                     |       |
|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| 焼きそば  | 蒸し麺・キャベツ・豚小間肉・紅ショウガ・ソース・油               | 解凍・ <u>切る</u> ・ <u>焼く</u> ・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他 ( ) | 100 食 |
| 焼 鳥   | 串さし鶏肉・焼鳥のたれ<br>塩・コショウ                   | <u>解凍</u> ・切る・ <u>焼く</u> ・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他 ( )  | 100 本 |
| コーヒーマ | 水・挽豆・砂糖・ガムシ<br>ロップ・コーヒーフレッ<br>シュ(ミルク)・氷 | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・ <u>注ぐ</u> ・小分け・包装品販売<br>その他 ( )          | 50 杯  |
| ジュース  | 缶・ペットボトル                                | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・ <u>包装品</u> 販売<br>その他 ( )          | 50 本  |

### 3. 従事者名簿

| NO | 氏 名 | 検便の有無 | NO | 氏 名 | 検便の有無 |
|----|-----|-------|----|-----|-------|
| 1  |     | 有 ・ 無 | 11 |     | 有 ・ 無 |
| 2  |     | 有 ・ 無 | 12 |     | 有 ・ 無 |
| 3  |     | 有 ・ 無 | 13 |     | 有 ・ 無 |
| 4  |     | 有 ・ 無 | 14 |     | 有 ・ 無 |
| 5  |     | 有 ・ 無 | 15 |     | 有 ・ 無 |
| 6  |     | 有 ・ 無 | 16 |     | 有 ・ 無 |
| 7  |     | 有 ・ 無 | 17 |     | 有 ・ 無 |
| 8  |     | 有 ・ 無 | 18 |     | 有 ・ 無 |
| 9  |     | 有 ・ 無 | 19 |     | 有 ・ 無 |
| 10 |     | 有 ・ 無 | 20 |     | 有 ・ 無 |

※スタッフ全員に関して従事者名簿への記入と本年4月1日以降に実施した検便報告書の写し(O-157検査含む)を忘れずに添付してください。

※ 事前にこの名簿に記入いただいた方と当日、食品を扱う従事者との照合を行います。  
検便結果を提出いただいてない方は、当日食品に手を触れる作業には従事できませんので、全員分の検便結果を必ず添付してください。

### 4. 設備概要

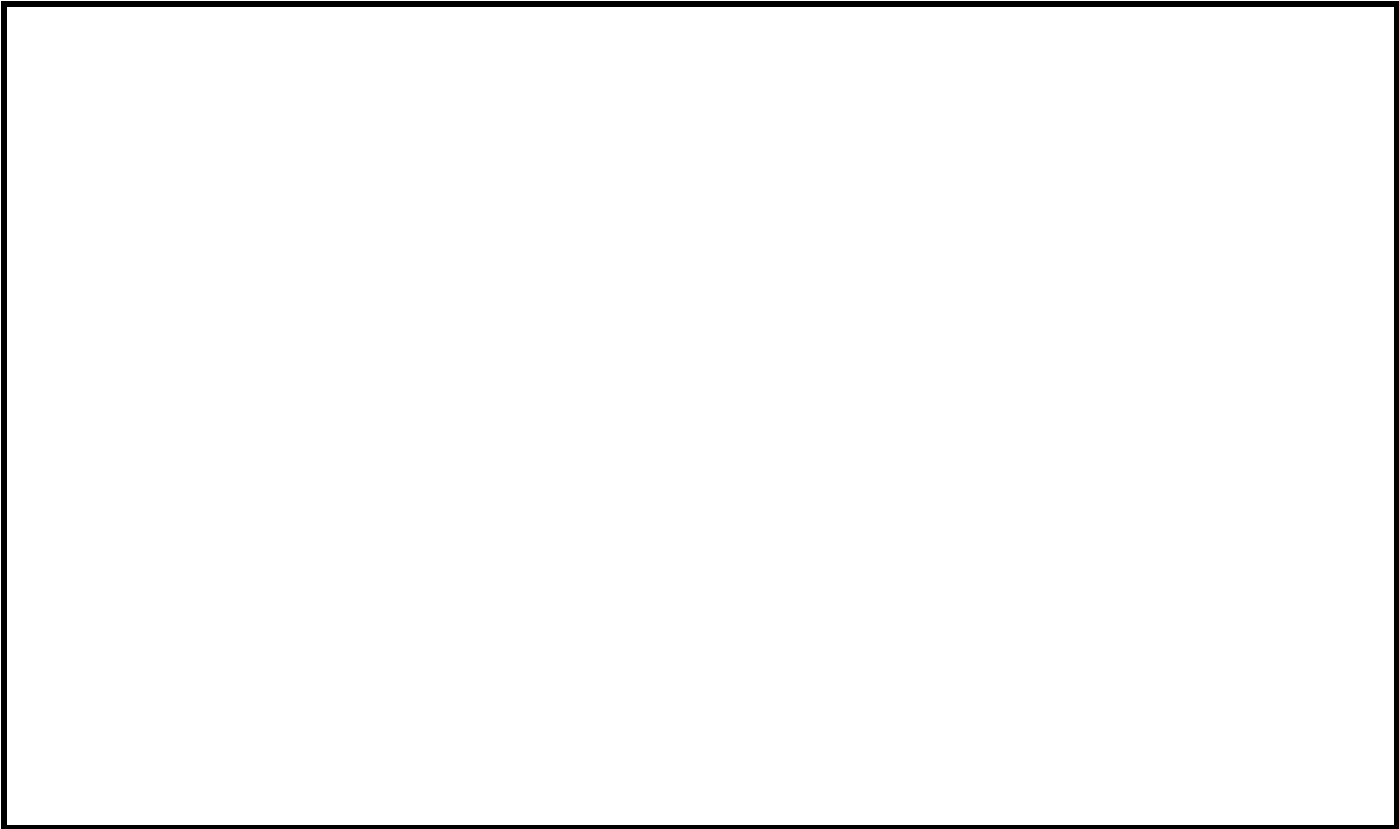
|                       |                                                                                            |       |          |     |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|-----|
| 販 売 場 所               | 屋 外（雨除け 有 ・ 無 ） ・ 屋 内（場所： ）                                                                |       |          |     |
| 主な調理場所                | 屋 外（雨除け 有 ・ 無 ） ・ 屋 内（場所： ）                                                                |       |          |     |
| 冷 蔵 設 備               | 有 $\left[ \begin{array}{l} \text{電気冷蔵庫・クーラーボックス} \\ \text{その他（ ）} \end{array} \right]$ ・ 無 | 温 度 計 | 有・無      |     |
| 手洗い設備                 | 有 $\left[ \begin{array}{l} \text{水道 ・ 給水ポリタンク} \\ \text{その他（ ）} \end{array} \right]$ ・ 無   | 消 毒 液 | 有・無      |     |
| 食器の利用方法               | 使い捨て容器 ・ 洗浄後再利用                                                                            |       | 使い捨て手袋使用 | 有・無 |
| 使 用 水                 | 上 水 道 ・ 井 戸 水 （ 年 月 日 検査済）                                                                 |       |          |     |
| 原材料の仕込場所<br>※仕込みをする場合 | 施設名（ ） 所在地（ ）                                                                              |       |          |     |

※販売場所及び主な調理場所の記入の仕方

屋外については雨除け有に○を付けてください。屋内については福太郎アリーナ体育館と記入してください

※裏面もご記入ください

5. 調理場等の平面図



記 載 例

