イベン	/	の実	施	計	画	届
-----	---	----	---	---	---	---

年 月 日

(あて先) 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	べい	/	名											
実	施	期	間		年	月	F	Ì	~		年	月	日	
実	施	主	体											
入	場予	定者	数							名	1 (最市	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2)
- 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 食品取扱い関係施設調査票(様式3)
- 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)

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)

食品取扱関係施設調査票

3. T		
N	\cap	
T .	v	•

山七字	住 所	
出店者	氏名	電話
※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 取扱品目(出店期間 月 日 ~ 月 日)

取扱品目	(調理又は製造を行う場合) 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

[※]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)	
給 水	水道直結・用水タンク(個)		
手洗い設備	水道直結・流水式タンク・消	肖毒剤入り容器	その他()
食品保管設備	冷蔵庫(個)・冷凍庫(個)・アイスボ	ボックス(個)・その他
洗 浄 設 備	シンク(槽)	器具保管設備		製(個)
換気設備	強制換気・自然換気	使 用 食 器	使い捨て名	P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方は記入してください)

許可	可取得	身保 倭	書所		営業者氏名	
許	可	業	種	飲食店営業・菓子製造業・そ	子の他()

届の書き方

様式1

							1
	イベントの実	施計画届		年	月	Ħ	①とりまとめをする 主催者事務局また は受託事業者を記 入してください。
(あて先)熱田 伊	呆健所長						
	届出者	住所氏名	1)				
		電話	()		_	
イベント等におり	ナる飲食提供行為につ 「			り届け	出ます	•	
実 施 場 所	名古屋市熱田区熱田 名古屋国際会議場)			②会場となるのホー ル名、会議室名な
イベント名	石口 座图[)			どを記入してくたさい。
実 施 期 間	年 月	日 ~	_	年	月	日	
実 施 主 体	3						③主催者事務局を記 入してください。
入 場 予 定 者 数			名	: (最高	i/1	∃)	
(給排水設備 3 食品取扱い間 4 進行予定表 5 組織図及び週 (図式化し、約	表(様式2) 及び小間配置図4 備、ゴミの集積場、ト 関係施設調査票(様式	3) 『毒発生時	の対応も				④会場全体のブース内でである。⑥準の位置がます。⑤準ののである。⑤準ののである。⑥をかれるのである。⑥をかれるのである。⑥をかれるのである。⑥をかれるのである。

% 1 出店者一覧表(様式 2)、 3 食品取扱い関係施設調査票(様式 3)については既存のものがあればそれを添付していただいても結構です。

出店者一覧表

NO.	出	店	者	名	責任者及び	で 電話番号	出	店	内	容	*
7											

⑦会場平面図のブー ス番号を記入して ください。

※ 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)

食品取扱関係施設調査票

N	o	
	_	

8

出店者	住	所		⑧会場平面図のブース番号を記入して
ı Į	氏	名	電話	ください。
※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	取抄	及品目	∃ (Ł	出店期間 月 日 ~ 月	日)	
取	扱	品	Ш	(調理又は製造を行う場合) 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
				9	10	有 · 無
						有 · 無
						有 · 無
						有 · 無
						有 · 無
						有 · 無

- ⑨パントリーを使用する場とではいる場とではいる。内容によっては別途、営業許らが必要となるがあります。
- ⑩食数、人数などを記入してください。

※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

施設の株	冓 造	プレハブ・テント・)				
給	水	水道直結・用水タン	· ク (リッ トル	個)			
手洗い言	は 備 水道直結・流水式タンク・消毒剤入り容器・その他()						
食品保管部	と備	冷蔵庫(個)・冷凍庫	ī (個)・アイスボッ	クス(個)・その他			
洗净部	设備	シンク (槽)	器具保管設備	製 (個)			
換気部	计備	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方は記入してください)

許	可取得	4 保	健 所	営 業 者	氏 名	
許	可	業	種	飲食店営業・菓子製造業・その他()