

記載例

様式 3

臨時出店者の詳細

店名	〇〇店	
臨時出店者の住所、氏名(団体名及び代表者氏名)及び連絡先	住所：伊勢原市〇〇〇 氏名(団体名及び代表者氏名)：伊勢原 太郎 連絡先：(〇〇〇) 〇〇-〇〇〇〇	
他の臨時的な行事への出店	ある ・ ない	
品目	焼きそば ラムネ ←	「神奈川県臨時出店等における食品の取り扱いに関する指導指針」の「別表」を参考に具体的に記載して下さい。 同時に取り扱える品目は1品目(同一の器具及び工程で調理するもの)です。食品の提供に合わせて開缶開栓を行うのみの飲料提供がある場合には、その旨を記入してください
材料	① 蒸し麺(市販品、袋入り) ② カット野菜(市販品、袋入り) ③ 豚バラ薄切り肉 (カットは肉屋に依頼) ④ ソース ⑤ コショウ ⑥ サラダ油	
仕込み作業を行う場所の名称及び住所	なし ←	仕込み作業とは、食品関係の営業許可を受けた施設等で、野菜等の洗浄、細切等を行うことです。また、仕込み作業を行う場合は、家庭の台所で行わないこと、行事の開催場所への運搬が短時間にできることが必要です。
営業施設等での仕込み作業の内容	仕込み作業は当日に行うこと、会場に運ぶ方法等も記載ください。 できる限りこの工程(仕込み作業)を少なくするため、カット野菜及び肉屋でカットされた食肉等の既製品の利用を検討してください。	
会場での調理作業の内容等	① 鉄板にサラダ油を入れる。 ② 肉、野菜を鉄板に入れる。 ③ 肉、野菜を炒める。 ④ 麺を入れる。 ⑤ コショウ、ソースを入れ炒める。 ⑥ 紙皿に盛り、提供する。	
	外国料理は「加熱調理作業の内容」を詳細に記載しないと可否の判断ができません。日本の料理で類似したものがある場合は、上記の品目の欄に「〇〇〇(日本の△△△)に類似」等と記入してください	

「ある」に記載がある場合には、臨時営業に該当する可能性があるため、管轄の保健福祉事務所等にご相談ください。

会場では、炒めるだけ、焼くだけ、蒸すだけ、煮るだけ等の簡単な加熱調理のみにしてください。

食中毒のリスクを軽減するため、できる限り既製品である冷凍食品(例：焼鳥、唐揚げ)を利用し、会場では当該冷凍食品の加熱調理のみを行う等、簡単な調理品の提供を検討してください