

臨時出店者の詳細

店 名	〇〇〇店	原則「ない」を選択してください。 他の臨時的な行事への出店が「ある」事業者は、臨時出店者には該当せず、臨時営業許可の手続きが必要となる場合があります。管轄の保健福祉事務所に相談してください。
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	過去 1 年間で他の臨時的な行事へ出店したことが 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ください。 原則、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。 ただし、食品の提供に合わせて開缶開栓を行うのみの飲料は例外として提供可能です。
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	名称：〇〇〇店 住所：伊勢原市〇〇〇	「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、細切り等を行うことを指します。 仕込み作業にあたっては、次の 2 点に留意してください。 ①家庭の台所で行わないこと ②開催場所への運搬が短時間でできること
営業施設等での仕込み作業の内容	仕込み作業は特になし。 材料をクーラーボックスに入れ、店から車で〇〇分かけて会場に運搬。	仕込み作業は当日に行うこととし、合わせて会場に運ぶ方法等も記載してください。 （工程を少なくするため、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に努めてください。）
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、野菜を鉄板に入れて炒める。 ③ 麺を入れる。 ④ コショウ、ソースを入れ炒める。 ⑤ 紙皿に盛り、提供する。	会場では、「炒めるだけ」「焼くだけ」「蒸すだけ」「煮るだけ」等、簡単な加熱調理のみを行うようにしてください。

外国料理は特に「加熱調理作業の内容」を詳細に記載してください。（可否の判断が難しいため）

日本料理で類似品目がある場合には「品目」の欄に「〇〇〇（日本の△△△に類似）」等と記載してください。

食中毒のリスクを軽減するため、できる限り既製品の冷凍食品（例：焼鳥、唐揚げ）を利用し、会場では加熱調理のみを行うなど、簡単な調理品の提供に努めてください。