

かさま新栗まつりイベント参加における同意書

儲かる笠間の栗産地づくり協議会 御中

第20回かさま新栗まつりに下記の事項を確認の上、出店することに同意します。

記

1. 第20回かさま新栗まつり出店参加要項を理解し、遵守します。
2. イベント販売において、食品衛生対策等、遵守します。
3. 主催者及び事務局の指示や指導に従います。

令和 年 月 日

住 所 _____

店舗名 _____

**※上記の1～3を遵守できない場合は、出店できません。
万が一、違反を確認した場合は、翌年度の出店を停止します。**

「第20回かさま新栗まつり」出店申込書

■出店希望日程について（希望する日程に○をつけてください。）

2日間【10/2（金）～10/3（土）】 ・ 2日間【10/3（土）～10/4（日）】 ・ 3日間【10/2（金）～10/4（日）】

■出店者について

店舗名		会場マップ掲載名 (左記と違う場合のみ記入)	
住所	〒		
代表者 氏名		担当者 氏名	
電話番号		FAX	
メールアドレス			

■栗仕入れ先

※仕入れ先が複数ある場合は、主となる仕入れ先を記載し、他の仕入れ先に関しては備考欄に記入すること。

店舗名			
住所	〒		
商品名		栗生産地	笠間市産 ・ 茨城県産

■使用する電気について

※会場の仮設電気を使用する際は有料となります。なお、仮設電気は主催者が準備いたします。

仮設電気を使用	はい ・ いいえ	
使用電気機器 及び使用量(W)	(W)	(W)
	(W)	(W)
	(W)	(W)

※下記は会場の仮設電気を使用しない場合でもご記入ください。

その他使用する 機器等	(例：焼き栗機〇〇台、ボイラー〇〇台、発電機〇〇台)
----------------	----------------------------

※裏面あり

■備品について

※概数を把握するものとなるため、正式な申込みではございません。後日、正式な申込みを周知いたします。

パイプ椅子	脚	ビニールクロス	枚
テーブル	台	前幕（3間）	枚

■販売する商品について（取扱食品一覧【様式第2】へ記載する内容と整合させること。）

商品名	種類	商品状態	単価(税込)	限定商品
		冷蔵 ・ 常温	円	
		冷蔵 ・ 常温	円	
		冷蔵 ・ 常温	円	
		冷蔵 ・ 常温	円	
		冷蔵 ・ 常温	円	
		冷蔵 ・ 常温	円	

■出店場所について

※要望や意見等がある場合はご記入ください。（要望に沿えない可能性があることを予めご了承ください。）

■備考欄

■提出先

提出先	<宛 先> 儲かる笠間の栗産地づくり協議会事務局 (笠間市役所 産業経済部 農政課 栗ブランド戦略室) <提出方法> 郵送・持参：〒309-1792 茨城県笠間市中央三丁目2番1号 メール：kasamakurifp@city.kasama.lg.jp FAX：0296-77-1146
-----	--

店舗名				
現場責任者		緊急 連絡先	住所	
現場での調理人数	人		ふりがな	
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	人		氏名 電話	

以下、メニュー等の記載 及び 該当する 選択肢を「○」で選択すること

設備の概要	
①給水設備	(タンク ・ 水道 ・ その他)
②ハンドソープ	(あり ・ なし)
③消毒液	(あり ・ なし)
④ペーパータオル	(あり ・ なし)
⑤設備の設置位置	(屋外 ・ 屋内)
⑥冷蔵設備等	(クーラーボックス ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 温度計)
⑦盛り付け器具	(使い捨て手袋 ・ トング等)
⑧熱源	(ガス ・ 電機 ・ その他)
※ 会場全体の図面等を添付すること	

食品 1 (メニュー)	食数	食分
材料		
仕込み	あり※ ・ なし ※仕込み場の記載が必要	
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()	
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)	
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))	
現場での調理・衛生管理方法	調理あり ・ 調理なし	
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()	
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())	
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	

仕込み場	名称
名称・住所等※	住所
許可証を添付する場合は、省略可	許可業種名 (飲食店営業 ・ その他) 許可番号 (保指令法第 号)

※仕込み場所が県外 (水戸市を含む) の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

食品 2 (メニュー)	食数	食分
材料		
仕込み	あり※ ・ なし	※ 仕込み場の記載が必要
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()	
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)	
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))	
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()	
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())	
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	

食品 3 (メニュー)	食数	食分
材料		
仕込み	あり※ ・ なし	※ 仕込み場の記載が必要
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()	
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)	
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))	
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()	
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())	
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	

食品 4 (メニュー)	食数	食分
材料		
仕込み	あり※ ・ なし	※ 仕込み場の記載が必要
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()	
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)	
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))	
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()	
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())	
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	

食品5 (メニュー)	食数	食分
材料		
仕込み	あり※ ・ なし	※ 仕込み場の記載が必要
(仕込み内容)	加熱・焼く・揚げる・煮込む・その他 ()	
	加熱以外の工程 (カット・洗浄・混ぜる・盛り付け・包装)	
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))	
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く・揚げる・加温・その他 ()	
加熱以外の工程	削る・トッピング・注ぐ・その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム・ ())	
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫・クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	

食品6 (メニュー)	食数	食分
材料		
仕込み	あり※ ・ なし	※ 仕込み場の記載が必要
(仕込み内容)	加熱・焼く・揚げる・煮込む・その他 ()	
	加熱以外の工程 (カット・洗浄・混ぜる・盛り付け・包装)	
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))	
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く・揚げる・加温・その他 ()	
加熱以外の工程	削る・トッピング・注ぐ・その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム・ ())	
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫・クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	

食品7 (メニュー)	食数	食分
材料		
仕込み	あり※ ・ なし	※ 仕込み場の記載が必要
(仕込み内容)	加熱・焼く・揚げる・煮込む・その他 ()	
	加熱以外の工程 (カット・洗浄・混ぜる・盛り付け・包装)	
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))	
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く・揚げる・加温・その他 ()	
加熱以外の工程	削る・トッピング・注ぐ・その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム・ ())	
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫・クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	

食品 8 (メニュー)	食数	食分
材料		
仕込み	あり※ ・ なし	※ 仕込み場の記載が必要
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()	
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)	
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))	
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()	
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())	
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	

食品 9 (メニュー)	食数	食分
材料		
仕込み	あり※ ・ なし	※ 仕込み場の記載が必要
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()	
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)	
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))	
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()	
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())	
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	

食品 10 (メニュー)	食数	食分
材料		
仕込み	あり※ ・ なし	※ 仕込み場の記載が必要
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()	
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)	
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))	
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()	
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())	
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	

(火気および熱を発生する電化製品を使用する場合)

店舗名： _____

テント内配置図

〈設営場所(テント内)〉

チェックリスト

- 熱源(ガス・電機) ※必須
- 消火器 ※必須
- テーブル
- 冷蔵設備
- 給水設備
- 蓋付きゴミ箱