

下記に「臨時食品販売業者用申請書」の説明を加えた和訳を記載しておりますので、参照し、英語で申請書を作成してください。

## **APPLICATION FOR TEMPORARY FOOD ESTABLISHMENT**

### **臨時食品販売業者用申請書**

1. DATE SUBMITTED(YYYYMMDD)  
申請書記入、西暦で年月日の順で記入。(例) 令和4年11月8日は20221108と記入。
2. NAME OF TEMPORARY FOOD ESTABLISHMENT  
ブース名
3. NAME OF OPERATOR OR OWNER  
ブース責任者氏名(名、姓の順で。(例) TARO IWAKUNI)
4. MAILING ADDRESS  
住所(郵便番号を含む)
5. TELEPHONE NUMBER  
電話番号(市外局番を含む)
6. NAME OF EVENT  
イベント名(例) フレンドシップデー(FRIENDSHIP DAY) やマリーンコーボール(MARINE CORPS BALL) 等。
7. DATE AND TIME OF EVENT/FOOD OPERATION  
イベント開催日及び時間(例) 令和4年11月8日の@1000-1200 は、8 November 2022 @1000-1200。
8. DATE AND TIME TFE WILL BE SET UP AND READY FOR INSPECTION:  
食品ブースの設置日時。
9. LIST ALL FOOD AND BEVERAGE ITEMS TO BE PREPARED AND SERVED.  
提供されるすべての食品と飲料を記入してください。
10. WILL ALL FOODS BE PREPARED AT THE TFE SITE?  
提供される食品はブースで調理されますか? YESと答えましたら、添付されてるアタッチメントAを記入してください。NOと答えましたら、添付されてるアタッチメントAとBを記入してください。
11. DESCRIBE (BE SPECIFIC) HOW FROZEN, COLD AND HOT FOODS WILL BE TRANSPORTED TO THE TFE  
冷凍食品、冷たい食品、温かい食品がブースにどのように運ばれるかを細かくご説明ください。

12. HOW WILL FOOD TEMPERATURES BE MONITORED DURING THE EVENT?

イベント中、食品の温度はどのように監視/管理されますか？

13. IDENTIFY THE SOURCES FOR EACH MEAT, POULTRY, SEAFOOD, AND SHELLFISH ITEMS, AND ICE:

肉、鶏肉、魚介類、甲殻類、氷などの各品目の仕入れ先を特定して記入してください。

14. HOW MANY(TOTAL) FOOD EMPLOYEES WILL BE WORKING AT THE TFE?

ブースで働く従業員の数。

15. HOW MANY HANDWASHING FACILITIES WILL BE AVAILABLE FOR FOOD EMPLOYEES?

現場で使用する予定のトイレ及び手洗い施設のタイプ（簡易トイレ等）、数、設置場所を記入。

16. IDENTIFY THE POTABLE WATER SUPPLY SOURCE AND DESCRIBE HOW WATER WILL BE STORED AND DISTRIBUTED AT THE TFE.

飲用水の供給源を記入し、水がどのように保管され、ブースで使用されるかをご説明ください。

17. DESCRIBE WHERE UTENSIL WASHING WILL TAKE PLACE.

食器洗いがどこで行われるかをご説明ください。

18. DESCRIBE HOW AND WHERE WASTEWATER FROM HAND WASHING AND UTENSIL WASHING WILL BE COLLECTED, STORED, AND DISPOSED:

現場での汚水処理/保管方法は？

19. DESCRIBE THE NUMBER, LOCATION, AND TYPES OF GARBAGE DISPOSAL CONTAINERS AT THE TFE AND THE EVENT SITE:

イベント時は（生）ゴミ処理は？ゴミ箱の描写と置き場所、数：

20. DESCRIBE THE FLOORS, WALLS, CEILING SURFACES, AND LIGHTING WITHIN THE TFE:

ブース内の床、壁、天井面、照明についてのご説明ください。

21. ADDITIONAL INFORMATION ABOUT THE TFE THAT SHOULD BE CONSIDERED.

考慮すべきブースに関する追加情報はありますか？

22. APPLICANT STATEMENT: I HEREBY CERTIFY THAT THE ABOVE INFORMATION IS CORRECT AND I FULLY UNDERSTAND THAT ANY DEVIATION FROM THE ABOVE WITHOUT PRIOR PERMISSION FROM THE MEDICAL AUTHORITY OR DESIGNATED REPRESENTATIVE AND THE EVENT SPONSOR MAY NULLIFY FINAL APPROVAL.

申請者/責任者声明文：私はここに上記の情報が正しいことを証明します。医療又は指定機関、イベントスポンサーから許可を受けないで上記から逸脱すれば最終許可が無効になりうることも了承しています。

a. APPLICANT/OWNER SIGNATURE: 申請者/責任者署名

b. DATE: 日付

c. CO-APPLICANT/CO-OWNER SIGNATURE: 共同申請者/責任者署名

d. DATE: 日付

### 添付されてるアタッチメント A

ブースで調理される。

説明：準備の際に下記で記載されてる行動を行わない場合は【N/A】と記入してください  
行う場合は使用した方法、場所、使用した機具などを記入してください。

1. 商品名→2. 解凍する（どう？どこ？）→3. 切る、洗う、組み立てる（どこ？）4. 保冷（どう？どこ？）→5. 料理（どう？どこ？）→6. 保温（どう？どこ？）→7. 再加熱（どう？）→8. 市販のパッケージ（はい、いいえ）

### 添付されてるアタッチメント B

ブースで調理されない/ブース以外で調理される。

説明：準備の際に下記で記載されてる行動を行わない場合は【N/A】と記入してください  
行う場合は使用した方法、場所、使用した機具などを記入してください。

1. 商品名→2. 解凍する（どう？どこ？）→3. 切る、洗う、組み立てる（どこ？）4. 保冷（どう？どこ？）→5. 料理（どう？どこ？）→6. 保温（どう？どこ？）→7. 再加熱（どう？）→8. 市販のパッケージ（はい、いいえ）

### 添付されてるアタッチメント C

一時的な食品施設の従業員ログ

1. 従業員の名前 2. 作業開始日（週2回とか）3. 職務割り当てを行う従業員の名前を入力します4.& 5. 時間（1000/1300とか）