

平成 年 月 日

臨時出店届

\_\_\_\_\_健康福祉事務所（保健所）長 様

届出者 住 所  
氏 名  
電話番号

このことについて、下記のとおり出店します。

記

- 1 イベント等の名称、期間及び開催場所  
名 称：  
期 間： 年 月 日～ 年 月 日（ 日間）  
開催場所：
- 2 イベント等の主催者等
- 3 出店場所及び出店日
- 4 食品衛生に関する総括責任者及び連絡先  
総括責任者：  
連 絡 先：
- 5 取扱食品、取扱方法等（具体的に記載のこと。）

別紙を添付

(添付書類)

- ① イベントで提供する取扱食品、取扱方法等を記入した別紙：記入例参照
- ② イベント会場内の全体図
- ③ テント内の平面図（手洗い・消毒設備の位置、材料保管場所等を明記）

## イベントで提供する取扱食品、取扱方法等

取扱食品	数量	取扱方法		
		(該当に○)		①材料の仕入先 ②材料の保管方法 ③調理・加工の方法 ④販売方法 ⑤防塵対策 ⑥調理従事者の手洗い消毒、器具の消毒方法等
		喫食直 前まで 加熱	市販品 をその まま 販売	
記入例) 焼きそば	100食	○		①めん…○○製麺所 具(キャベツ、豚肉(共にカット済み))、ソース …○○スーパー ②すべて使用直前までクーラーボックスに入れて保管する ③キャベツ・豚肉とめんを鉄板で加熱し、市販のソースで味付けする。 ④使い捨ての容器にトングで盛り付けて販売する。 ⑤三方囲いのテント内で調理する。 ⑥手洗いタンクの水を用いて消毒石けんで手を洗い、使い捨てタオルで拭いてから手にアルコールスプレーをかける。

※1 調理はすべてイベント会場の各ブース内で行うこと。

※2 自宅での調理、材料のカット、下ごしらえ等は絶対にしないこと。

※3 カット済みの食材を仕入れる等により、現場での調理の簡素化に努めること。

取扱食品	数量	取扱方法		
		(該当に○)		①材料の仕入先 ②材料の保管方法 ③調理・加工の方法 ④販売方法 ⑤防塵対策 ⑥調理従事者の手洗い消毒、器具の消毒方法等
		喫食直 前まで 加熱	市販品 をその まま販 売	

※1 調理はすべてイベント会場の各ブース内で行うこと。

※2 自宅での調理、材料のカット、下ごしらえ等は絶対にしないこと。

※3 カット済みの食材を仕入れる等により、現場での調理の簡素化に努めること。