臨時店舗の出店に伴う食品取扱届

令和　　年　　月　　日

広島市保健所長　様

　　　　　　　　　　　　　届出者（主催者）の住所

　　　　　　　　　　　　　氏　　名

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　連絡先

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（法人の場合は、その名称、所在地、代表者の氏名）

次のとおり食品を取り扱うので届け出ます。

|  |  |
| --- | --- |
| 食品取扱場所 | 所在地 |
| 名　称 |
| イベントの名称 |  |
| 食品取扱いの責任者  の氏名、連絡先 | （TEL：　　　　　　　　　　　　　） |
| 期間 | 令和　　年　　月　　日　　～　　　月　　日　　（　　　　日間） |
| 食品取扱場所の  平面図 | 別紙のとおり（複数の店舗の出店がある場合、出店者ごとに提出） |
| 取扱品目 | 別紙のとおり（複数の店舗の出店がある場合、出店者ごとに提出） |

＜注意事項＞

１　食品の取扱期間は年間３日以内としてください。（３日を超える場合は、営業許可が必要です。）

２　取扱品目は、原則加熱調理品としてください。

３　衛生指導等を行うため、保健所職員から連絡することがあります。

４　チラシ・パンフレット・会場の平面図（テント配置図）等があれば添付してください。

ここから下は記入しないでください。

（伺い）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 係 | 係長 | 課長 |

（受付）

|  |  |
| --- | --- |
| 係 | 係長 |

保食５０６ 　３．５改　 Ａ４ 再生５５ １年保存

食品取扱場所の平面図　　　　　　出店者：

各店舗内の洗浄設備、手洗い設備、冷蔵設備、器具等の保管設備、廃棄物保管設備などを記入してください。

|  |
| --- |
|  |

取扱品目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 取扱品目  （メニュー名） | 調理方法等  （臨時店舗で行うことを○で囲む）※ | 原材料の仕入先  （包装済加工食品の販売の場合、製造元の許可の有無を確認してください） |
|  | 解凍・加熱調理・注ぐ・小分け・包装済加工食品の販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） |  |
|  | 解凍・加熱調理・注ぐ・小分け・包装済加工食品の販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） |  |
|  | 解凍・加熱調理・注ぐ・小分け・包装済加工食品の販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） |  |
|  | 解凍・加熱調理・注ぐ・小分け・包装済加工食品の販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） |  |
|  | 解凍・加熱調理・注ぐ・小分け・包装済加工食品の販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） |  |
|  | 解凍・加熱調理・注ぐ・小分け・包装済加工食品の販売  その他（　　　　　　　　　　　　　） |  |

※　「切る」「串刺し」などの行為は、臨時店舗では行わないでください。（下処理済みの食品を仕入れる又は衛生的な施設で事前に行うこと）