

臨時食品取扱い施設開設届

令和 年 月 日

広島県西部東保健所長 様

〒 -

住所：

イベント主催者 氏名：

印

電話番号：

次のとおり、臨時食品取扱い施設を開設します。

イベント名			
開設の期間	令和 年 月 日 ~ 月 日 (日間【ただし、年間3日以内】)		
参加人数	人		
開設場所所在地			
窓口責任者 又は 調理責任者	住所		
	氏名		
	電話番号	(携帯：)	
調理従事者数等	出店数 () 店舗, 調理従事者 () 名		
使用水	<input type="checkbox"/> 上水道 <input type="checkbox"/> 井戸水 (年 月 日検査済)		
現地で加熱等の調理をして提供する食品の内容			
取扱品目	食数	当日の下処理	有 ・ 無 AM : から AM : まで
		下処理施設名	施設名 住所 (市区町名まで)
		主な原材料名と仕入先	半製品 仕入先 その他原材料名 住所 (市区町名まで)
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業 会場での調理			
取扱品目	食数	当日の下処理	有 ・ 無 AM : から AM : まで
		下処理施設名	施設名 住所 (市区町名まで)
		主な原材料名と仕入先	半製品 仕入先 その他原材料名 住所 (市区町名まで)
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業 会場での調理			

市販食品・自家製造食品等の販売内容

取扱品目	販売数	営業許可 製造届 の有無	製造者氏名・所在地表示及び仕入先の内容	
			製造者	製造所所在地（市区町名まで）
			仕入先	仕入先所在地（市区町名まで）
(No.)		有 ・ 無 不明	製造	
			仕入	
(No.)		有 ・ 無 不明	製造	
			仕入	
(No.)		有 ・ 無 不明	製造	
			仕入	
(No.)		有 ・ 無 不明	製造	
			仕入	
(No.)		有 ・ 無 不明	製造	
			仕入	

※添付書類

・チラシ・パンフレット （作成しているときは、添付してください。）

●イベント全体図	書き込む もの	①トイレ ②手洗い ③テント設置場所 ④下処理場（下処理がある場合）
----------	------------	------------------------------------

●テント内図	書き込む もの	①作業台 ②手洗い（設置した場合） ③アルコールスプレー ④ゴミ箱 ⑤クーラーボックス ⑥資材入れ ⑦加熱調理設備（設置した場合） ⑧その他設置したもの（使い捨て手袋、トング、ボール等食器類）
--------	------------	---

現地で加熱等の調理後直ちに飲食させる食品の内容

取扱品目	食数	当日の下処理	有 ・ 無	AM : から	AM : まで
		下処理施設名	施設名	住所（市区町名まで）	
		主な原材料名と仕入先	半製品 その他原材料名	仕入先 住所（市区町名まで）	
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業					
			会場での調理		
		下処理施設名	施設名	住所（市区町名まで）	
		主な原材料名と仕入先	半製品 その他原材料名	仕入先 住所（市区町名まで）	
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業					
			会場での調理		
		下処理施設名	施設名	住所（市区町名まで）	
		主な原材料名と仕入先	半製品 その他原材料名	仕入先 住所（市区町名まで）	
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業					
			会場での調理		
		下処理施設名	施設名	住所（市区町名まで）	
		主な原材料名と仕入先	半製品 その他原材料名	仕入先 住所（市区町名まで）	
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業					
			会場での調理		
		下処理施設名	施設名	住所（市区町名まで）	
		主な原材料名と仕入先	半製品 その他原材料名	仕入先 住所（市区町名まで）	
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業					
			会場での調理		

