

# 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)			
<b>現地で加熱等の調理をして提供する食品の内容</b>				
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	

