

別紙2
(臨時食品調理販売届)

番号	1	2
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先		
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所に☑すること ※許可を持っている場合は業種を 記載すること	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
他の催物での出店の有無 ※該当する箇所に☑すること ※回数は今年度の現在までの数を記載	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 無
今後の出店予定日数	日	日
提供する食品		
提供予定数	食	
※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載する こと ※全て現地調理の場合は記載不要		
下処理施設からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記載不要		
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に 記載すること ※仕入れ先、調理開始日も記載		
下処理工程での食材の保管 方法		
現地 ※仕入れ先も記載すること。		
現地での食材の保管方法		

記入例

令和〇年〇〇月〇〇日

臨時食品調理販売届

高知県中央東保健所長 様

※このページは川上様夏祭り実行委員会名で出店者分をまとめて提出します。

なお、実施期間中は食品衛生法を遵守し、保健所の指導に従い食品を衛生的に取り扱います。

開催期間	令和〇年〇〇月〇〇日 △時△△分 ~ 令和〇年〇〇月〇〇日 △△時△△分
開催名称	〇〇〇夏祭り
開催場所	香美市〇〇公園 (香美市▲▲▲)

※添付書類

- ①使用水が水道水以外の場合、水質検査成績書 (写し可)
- ②催事全体がわかる平面図 (全ての出店店舗の配置が分かるもの)、各ブースレイアウト図
- ③イベントに関するチラシ等 (作成している場合のみ)
- ④臨時食品調理販売届における確認事項
- ⑤調理従事者名簿及び調理方法 (保健所が提出を求めた場合のみ提出する)

記入例

番号	1	2
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先	高知 太郎 香美市土佐山田町山田 1128-1 090-××××-〇〇〇〇	高知 花子 安芸市矢ノ丸 1-4-36 080-××××-△△△△
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所に☑すること ※許可を持っている場合は業種を 記載すること	<input checked="" type="checkbox"/> 有 許可業種：そうざい製造業 屋号：唐揚げ屋 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 許可業種： 屋号： <input checked="" type="checkbox"/> 無
他の催物での出店の有無 ※該当する箇所に☑すること ※回数は今年度の現在までの数を記載	<input checked="" type="checkbox"/> 有（2回目） <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input checked="" type="checkbox"/> 無
今後の出店予定日数	2日	2日
提供する食品	唐揚げ	かき氷
提供予定数	500食分	100食分
※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載する こと ※全て現地調理の場合は記載不要	唐揚げ屋（自分の店） 当日朝	/
下処理施設からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記載不要	クーラーボックスに保冷剤を 入れ、運搬。	/
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に 記載すること ※仕入れ先、調理開始日も記載	①鶏肉を切る。 ②生姜、ニンニク、醤油、酒を 合わせたタレに鶏肉を漬け 込む。 ③鶏肉に小麦粉、片栗粉をまぶ す。	/
下処理工程での食材の保管 方法	店の冷蔵庫に保管	/
現地 ※仕入れ先も記載すること。	④油を鍋に入れ、加熱し、鶏肉 を揚げる。 ⑤使い捨て容器に入れて、提供	①市販氷を購入（〇〇製氷） ②かき氷器で削り、容器に入れ る。 ③客の注文に応じて、市販の シロップをかけて、提供。
現地での食材の保管方法	現地ではクーラーボックスに 保冷剤を入れ、保管。	市販氷はクーラーボックスに ドライアイスを入れ、保管。