

# 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 ※届出は、原則主催者又は出店団体が一括して提出してください。

\_\_\_\_\_

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。

イベントの名称	
食品取扱場所 (イベント開催場所)	所在地
	名称
食品取扱いの責任者の氏名、連絡先 ※日中に必ず連絡が 取れる連絡先を記載 してください。	氏名
	TEL FAX
	E-mail
期 間	令和 年 月 日 ~ 月 日 ( 日間)
来場見込人数	人/日
出店数	件 ※複数の出店がある場合、会場全体図及び出店者ごとに別紙を提出してください。
確認事項	次の事項を確認し、☑を記入してください。 <input type="checkbox"/> この場所における食品の取扱いは、1年間に通算して3日以内です。 <input type="checkbox"/> リーフレット「臨時店舗や地域活動等での食品の提供について」を確認し、これに記載された内容及び保健所からの指導を順守します。 <input type="checkbox"/> すべての取扱品目は、上記リーフレットにより取扱いが認められた品目例または条件付きで取扱いが認められた品目例です。 <input type="checkbox"/> 万が一、喫食者等に下痢・腹痛・嘔吐等の症状がある旨の情報を入手した場合や、提供した食品に異常が見られた場合は速やかに保健所に連絡します。 <input type="checkbox"/> 広島市食品衛生協会から食品の取扱いに関する資料を送付することに同意します。 (届出に記載された情報は、資料送付以外で使用することはありません。)

ここから下は記入しないでください。

(受付)

(伺い)

(食品衛生協会)

係	係長
/	

係	係長	課長	備考
/			<input type="checkbox"/> 品目指導:有・無 <input type="checkbox"/> 月 日指導

○出店者：\_\_\_\_\_

〔営業許可・届出施設をお持ちの場合 屋号：\_\_\_\_\_〕

所在地：\_\_\_\_\_

## ○食品取扱場所の平面図

会場の調理・販売場所における洗浄設備、手洗い設備、冷蔵設備、器具等の保管設備などを記入してください。

--

## ○取扱品目

【現地で調理するもの】

取扱品目 (メニュー名)	現地での調理方法等※1	仕込み・下処理の有無 (原材料の仕込みは許可施設で行ってください。 難しい場合は、カット済み、下処理済みの原材料を 仕入れてください。)※2
	<input type="checkbox"/> 加熱 <input type="checkbox"/> 注ぐ・盛付け(既成のドリンクやアイス類) <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (場所: ) (内容: )
	<input type="checkbox"/> 加熱 <input type="checkbox"/> 注ぐ・盛付け(既成のドリンクやアイス類) <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (場所: ) (内容: )
	<input type="checkbox"/> 加熱 <input type="checkbox"/> 注ぐ・盛付け(既成のドリンクやアイス類) <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (場所: ) (内容: )

【販売のみのもの】

取扱品目	仕入先※3

※1 「切る」「串刺し」などの行為は、現地では行わないでください。

※2 地域行事等でやむを得ずカットなどの仕込みを行う場合は、公民館の調理室や学校の家庭科室など、衛生的に仕込みが行える場所で行ってください。

※3 包装済み食品を販売する際は、食品の製造者(製造所)に営業許可等があることを確認してください。