

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
---	----

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)