

# 記載例

令和〇年〇月〇日

## 臨時食品調理販売届

高知県安芸保健所長 様

団体名（出店代表者氏名）       田野いしん屋        
団体の所在地（住所）       田野町 1828 番地 5        
担当者氏名       田野 太郎        
連絡先       0887-38-2811      

次のとおり食品の臨時調理販売をしたいので届け出ます。

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。

出店者（調理責任者）	【出店者（調理責任者）氏名】 田野 太郎 【住所】 田野町 1828 番地 5 【連絡先】 0887-38-2811
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（業種：そうざい製造業、屋号：唐揚げ屋） <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 checked="" type="checkbox"/> 有（2回目） <input type="checkbox"/> 無
今後の出店予定日数	2日
提供する食品	唐揚げ
提供予定数	500食
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載 ※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。
下処理の調理工程 ※現地調理がない場合も記載すること ※食品衛生法での許可がない場合は仕入れ先を記載すること ※イベント日以前に調理する場合は調理開始日も記載すること	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
現地での調理工程 ※仕入れ先も記載すること。	・油を鍋に入れ、加熱し、鶏肉を揚げる。 ・使い捨て容器に入れて、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。