

年 月 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） _____

団体の所在地（住所） _____

担当者氏名 _____

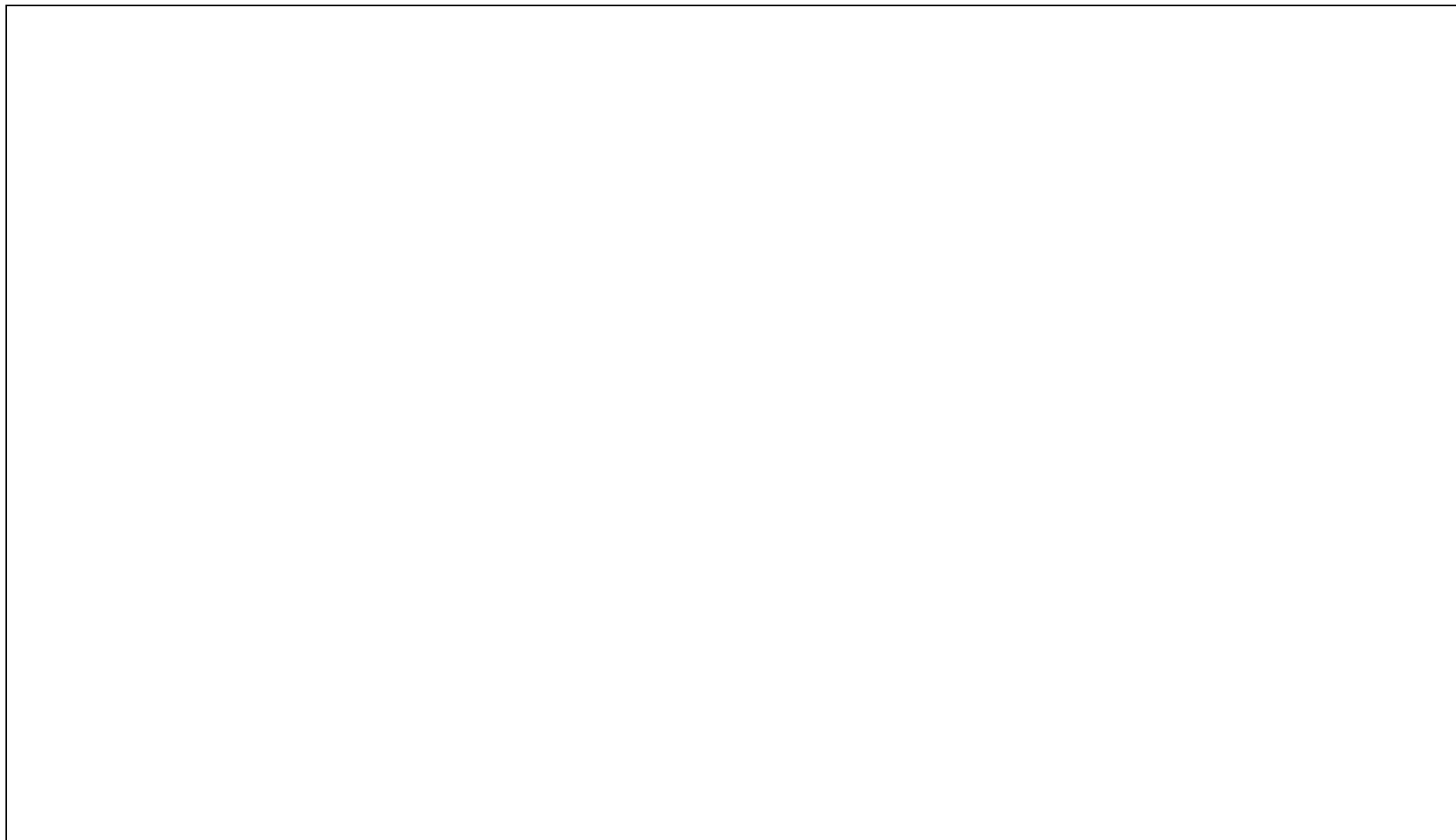
連絡先 _____

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】 【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	☐ 有（業種： _____） ☐ 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	☐ 有（ _____ 回目） ☐ 無
今後の出店予定日数	_____ 日
提供する食品	
提供予定数	_____ 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	
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	
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	
下処理工程での食材の保管方法	
現地での調理工程 ※仕入れ先も記載すること。	
現地での食材の保管方法	

出店ブースレイアウト図（テントサイズ：3m×3m）



調理従事者名簿 及び 調理方法

※調理責任者の氏名を○で囲んでください。

品目名	氏名	住所	連絡先	年齢	担当した調理工程
(記入例) 焼きそば	○佐川 一子 山田 春代 須崎 あき	安芸市矢ノ丸 123-△ 田野町 111-□ 安田町安田 222-○	090-1234-〇〇〇〇 0880-34-△△△△ 080-5678-◇◇◇◇	34 38 56	(下処理) 野菜、肉を切る→冷蔵保管 (現地) 肉、野菜を炒め、ソースを混ぜる→青のり、 鰹節を振りかけて提供