　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　年　　月　　日

東京都多摩小平保健所長　殿

主催者　住　　　所

　　　　　　　　　　　　　　　　　団　体　名

　　　　　　　　　　　　　　　　　代表者氏名

　　　　　　　　　　　　　　　　　電　　　話

模擬店実施届（学園祭、文化祭用）

このことについて下記のとおり行事を行います。

１　行事名

２　実施日

３　実施場所　　　　名　称

　　　　　　　　　　所在地

４　食品衛生に関する統括責任者　　氏　名

　　　　　　　　　　　　　　　　　連絡先

５　店舗等の見取り図

別紙（店舗の配置(出店者No.を記す)、水道の場所等を詳しく書いてください。）

６　取扱い食品（詳細は店舗ごとに別添へ記入してください）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区分 | | 取扱い食品（○でかこんでください） |
| 飲食店行為 | | 煮物　 焼物　 お好み焼類 ゆで物・蒸し物類 　焼きそば類　 揚物  喫茶　 ドッグ類 　酒類　 レトルト食品類  焼菓子 　揚菓子　 団子類　 まんじゅう　 もち菓子　 あめ菓子  果実チョコ　　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 仕入品の販売 | | 菓子類 　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　） |
| 出店者No.  模擬店実施届　別添 | |
| 店舗ごとに記入してください | |

|  |  |
| --- | --- |
| 取扱い食品 |  |
| 出店団体名 | 責任者氏名： |
| * 食材（仕入品を販売する場合は、仕入先も書いてください） * 仕込み場所（自宅での仕込みはできません） * 調理・販売方法（なるべく詳しく書いてください） * 前日までに行う作業   □有　　　内容    場所  □無 | |

☆出店者チェックリスト☆

* 生もの（刺身、すし等）、生クリームは提供しません。
* 生野菜は提供しません（トッピングを含む）。
* 作業前は十分に手洗いをします。
* 仕込みは十分に水を使える清潔な調理施設等で行います。
* 食材は冷蔵庫やクーラーボックス等に入れて十分に保冷します。
* 食品は十分に加熱します。
* 能力以上の量の調理は行いません。
* 器具は複数用意し、適宜洗浄・交換しながら使用します。
* 調理した食品、余った仕込み済み食材は翌日に持ち越しません。

責任者署名