　　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（特定多数者を対象とする行事）

このことについて下記のとおり行事を行います。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　記

１　行事名

２　目的　　　　納涼祭　　バザー　　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）

３　実施日　　　　　　　年　　　月　　　日　　　時から　　　月　　　日　　　時まで

４　実施場所　　所　　在　　地

　　　　　　　　実施場所の名称

５　出店者名　　別添参照

６　参加者人数(予定)　　　　　　　　　　　名

７　食品衛生に関する総括責任者

氏名　　　　　　　　　　　　　　　連絡先

８　取扱い食品（詳細は別添に記入してください）

|  |  |
| --- | --- |
| 区分 | 取扱い食品（○でかこむ） |
| 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　まんじゅう　もち菓子  あめ菓子　その他(　　　　　　　　　　) |
| 食料品販売行為 | 菓子　魚介加工品　漬物　弁当　調理パン　惣菜　佃煮  その他(　　　　　　　　　　) |

９　会場の見取り図（臨時出店店舗の配置(番号をふる)、水道場所等を詳しく書いて下さい）

　記載例

１Ｆ調理室

園庭

園舎内

３焼団子

2　焼鳥

１　焼そば

４フランク

出入り口

ガス台

5　豚　汁

調理台

水　道

8　たこ焼

7　綿あめ

６　お好焼

シンク　冷蔵庫

別添

１０　出店者名及び取扱食品（食品取扱い方法を詳しく記入して下さい）

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者№ | 食品取扱い方法 |
|  | ・食材の購入先    ・仕込み場所  ・仕込みの内容    ・食品の保存方法    ・当日の調理・販売方法 |
| 取扱食品 |
|  |
| 責任者氏名 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者№ | 食品取扱い方法 |
|  | ・食材の購入先    ・仕込み場所  ・仕込みの内容    ・食品の保存方法    ・当日の調理・販売方法 |
| 取扱食品 |
|  |
| 責任者氏名 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者№ | 食品取扱い方法 |
|  | ・食材の購入先    ・仕込み場所  ・仕込みの内容    ・食品の保存方法    ・当日の調理・販売方法 |
| 取扱食品 |
|  |
| 責任者氏名 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者№ | 食品取扱い方法 |
|  | ・食材の購入先    ・仕込み場所  ・仕込みの内容    ・食品の保存方法    ・当日の調理・販売方法 |
| 取扱食品 |
|  |
| 責任者氏名 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者№ | 食品取扱い方法 |
|  | ・食材の購入先    ・仕込み場所  ・仕込みの内容    ・食品の保存方法    ・当日の調理・販売方法 |
| 取扱食品 |
|  |
| 責任者氏名 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者№ | 食品取扱い方法 |
|  | ・食材の購入先    ・仕込み場所  ・仕込みの内容    ・食品の保存方法    ・当日の調理・販売方法 |
| 取扱食品 |
|  |
| 責任者氏名 |
|  |