

令和○年 ○月 ○○日

記入例

臨時食品調理販売届

高知県○○保健所長 様

主催団体名 ○○協議会

代表者氏名 土佐 太郎

住 所 香美市土佐山田町山田 1128-1

担当者氏名・連絡先 高知 太郎 090-××××-○○○○

次のとおり食品の臨時調理販売をしたいので届出ます。

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。

開催期間	令和○年○月○○日 11時00分 ～ 令和○年○月○○日 17時00分
開催名称	○○○夏祭り
開催場所	香美市○○公園

※添付書類

- ①使用水が水道水以外の場合、水質検査成績書（写し可）
- ②催事全体がわかる平面図（全ての出店店舗の配置が分かるもの）、各ブースレイアウト図
- ③イベントに関するチラシ等（作成している場合のみ）
- ④臨時食品調理販売届における確認事項
- ⑤調理従事者名簿及び調理方法（保健所が提出を求めた場合のみ提出する）

番号	1	2
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先	高知 太郎 香美市土佐山田町山田 1128-1 090-××××-〇〇〇〇	高知 花子 高岡郡佐川町甲 1243-4 080-××××-△△△△
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 許可業種：そうざい製造業 屋号 唐揚げ屋 □無	□有 許可業種 屋号 ☑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（2回目） □無	□有（ 回目） ☑無
今後の出店予定日数	2 日	2 日
提供する食品	唐揚げ	かき氷
提供予定数	5 0 0 食分	1 0 0 食分
※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載すること。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。	
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に記載 すること。仕入れ先、調理開始日も記載	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 ※仕入れ先も記載すること。	④油を鍋に入れ、加熱し、鶏肉 を揚げる。 ⑤使い捨て容器に入れて、提供	①市販氷を購入（〇〇製氷） ②かき氷器で削り、容器に入れ る。 ③客の注文に応じて、市販シロ ップをかけて、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。	市販氷はクーラーボックスに ドライアイスを入れ、保管。

番号	3	4
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、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 許可業種 屋号 ☐ 無	☐ 有 許可業種 屋号 ☐ 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	☐ 有（ 回目） ☐ 無
今後の出店予定日数	日	日
提供する食品		
提供予定数	食分	食分
※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載すること。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		
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に記載 すること。仕入れ先、調理開始日も記載		
下処理工程での食材の保管方法		
現地 ※仕入れ先も記載すること。		
現地での食材の保管方法		