

臨時食品営業届出書 (個票)

区画番号	記入不要	開催行事名	記入不要
団体名	〇〇商店		
責任者氏名	下関 福子		
責任者住所	下関市唐戸町〇番〇号 (電話) 090-0000-0000		
給水方法	直接給水	1. 水道水 2. 井戸水	
	貯水タンク	L×	個 (水)
現場責任者	関門 太郎	連絡先	090-0000-0000

調理提供方法

現場で実際に調理する人の名前を記入してください。

調理者名、提供品目、予定数量を記入して下さい。

現場責任者の確実に連絡のとれる連絡先を記入してください。

やきそば

焼きそばの具 (きゃべつ・肉・もやし) を炒める→調味→容器に入れて販売

※肉はカット済のものを使用してください。

焼き鳥

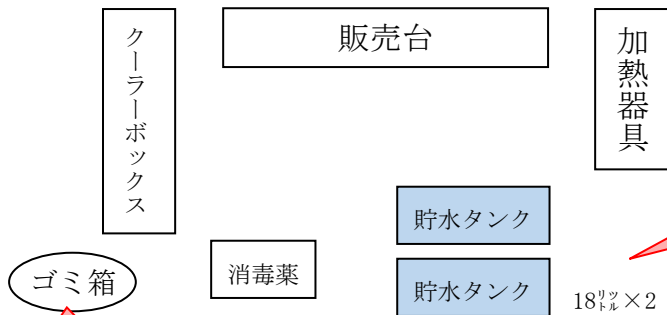
冷凍の焼き鳥 (既製品) を解凍→焼く→容器に入れて販売

おにぎり

〇〇スーパーから仕入れて販売 (うめ30個 鮭50個 合計80個)

※既製品のものを販売する場合は仕入先と個数の記入をお願いします。

開催会場予定施設平面図



水の給水栓がない場合は36ℓ以上の容量を擁する貯水槽(蛇口付)を用意してください。

店舗前には必ず消毒薬を必ず配置して下さい。

蓋付きのものを用意してください。

テント等で屋根を設けて下さい。