

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

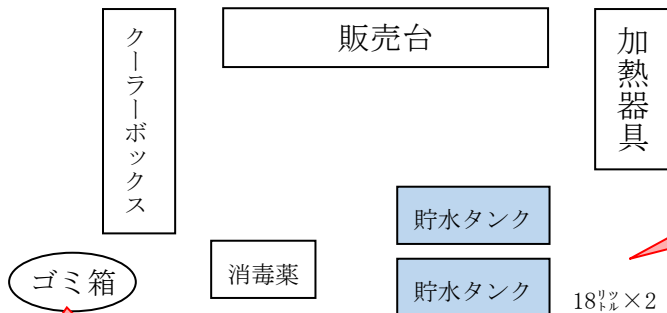
冷凍の焼き鳥 (既製品) を解凍→焼く→容器に入れて販売

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。