

記入例

食品提供する場合は、臨時出店届が必要です。
食品提供する出店者は『臨時出店の概要』を提出してください。
後日、当協議会が保健所に届出をします。

臨時出店の概要

臨時出店者	有限会社 鴻巣屋
取扱食品	焼きそば、コロッケ
予定食数	100食、100食
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	各取扱品目についての調理工程等を記載。 (基本的には、 <u>現地での調理は最終1工程のみ。</u>) 記入例 ●事前に店舗でカットした野菜と焼きそばを現地で炒めて販売する。(現地では炒めるのみ) ●事前に店舗で揚げてきたコロッケを現地で再加熱して販売(現地では加熱のみ)

店舗平面図

上の『取扱食品』の欄に記載した食品についての、調理工程等を記載してください。

当日の店舗平面図を記載してください。火器の取扱いがある場合は、消火器を常設してください。
(必ず消火器を平面図に記載すること)
当日は、埼玉県中央広域事務組合による現地確認があります。

食品の取扱方法については、安心・安全な取扱い方法をお願いします。

※ 消火器の設置場所を明記すること。

設備概要

- 設置位置 (屋内・屋外)
- 冷蔵設備 (冷蔵庫・アイスボックス・その他 使用しない)
- 給水設備 (水道・貯水タンク・その他 使用しない)

従事者名簿

氏名	従事内容 (調理・販売等)	検便実施の有無
鴻巣 太郎	調理・販売	有
鴻巣 花子	販売	有

検便検査の結果を添付してください。