

臨時食品営業届出書 (個票)

区画番号	記入不要	開催行事名	川棚温泉まつり2020
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

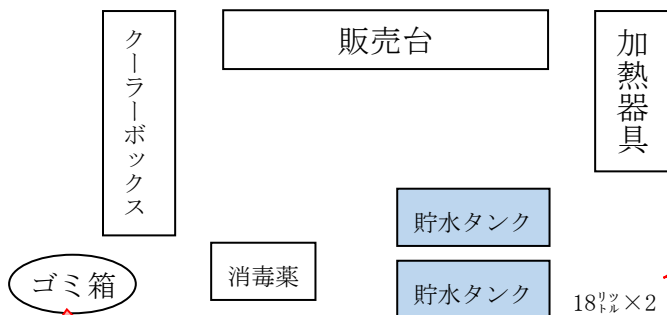
冷凍の焼き鳥 (既製品) を解凍→焼く→容器に入れて販売

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。

※店舗テーブル等、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。

調理提供方法について、下関保健所の指導事項_追加版

クレープ	生フルーツのトッピング×
生クリーム	常温品のみ○、要冷蔵品×、冷凍品の解凍×
ホイップクリーム	常温品のみ○、冷蔵品×、冷凍品の解凍×
牛乳	常温品のみ○(LL牛乳)、冷蔵品×
ケバブサンド ホットドッグ	パンも具も焼く、セットしてからも最終加熱で火を通す
タピオカ	缶詰や袋詰の既製品○、冷凍品は自然解凍のみ○、乾燥品の湯戻し×
串焼き	焼いてから串に刺すのは×
カレー	現場調理せずに調理済品を持ち込む場合、冷凍品の解凍加熱のみ○
野菜や肉の現場調理	カット済野菜、カット済肉により現場調理すること
魚介類の現場調理	下処理済を持ち込むこと
自宅調理品	持ち込み×(常温で時間経過とともに腐敗と細菌増殖が進行)
玉子のトッピング	完全加熱のみ○、生卵×

※調理できる食品の種類や調理方法に制限がありますので、詳しくは保健所にお問い合わせ下さい。