

臨時食品調理販売届 【記入例】

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	<input checked="" type="checkbox"/> 有 許可業種：そうざい製造業 屋号 唐揚げ屋 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 許可業種 屋号 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 有（2回目） <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input checked="" type="checkbox"/> 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	500食分	100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	<input type="checkbox"/> 有 許可業種 屋号 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 許可業種 屋号 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 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		