

食品催し物届

令和 6年 3月 10日

呉市保健所長 殿

団体名（店舗名） すこやか自治体
責任者住所 呉市和庄1-2-13
氏名 衛生 太郎
（生年月日） S39年 10月 1日 生
電話番号 （ 0823 ） 25 - 3537

次のとおり食品の催し物を行いたいのので届出します。

- ① 開催日時 R6年 3月 23日（土）～ 3月 23日（土）まで 10時～ 16時まで 1日間
② 開催場所 呉市 和庄1-2-13 すこやか公園内
③ 催し物の名称 すこやか祭り
④ 現場責任者（連絡先）（詳細がわかる人） 健康 花子（TEL 25-3537）
⑤ 取扱い品目と食数 唐揚げ(100食)、焼き鳥(100食)、焼きそば(70食)
クッキー(50袋)
⑥ 使用水 [x] 水道水 [] タンク水 [] 簡易専用水 [] 井戸水
[] くみ水（水道水、タンク水、簡易専用水） [] その他（ ）
⑦ 食器 [x] 使い捨て容器
[] 食器変換（洗浄設備有り）
⑧ 手指の消毒設備 薬剤名（ アルコール ）

受付印

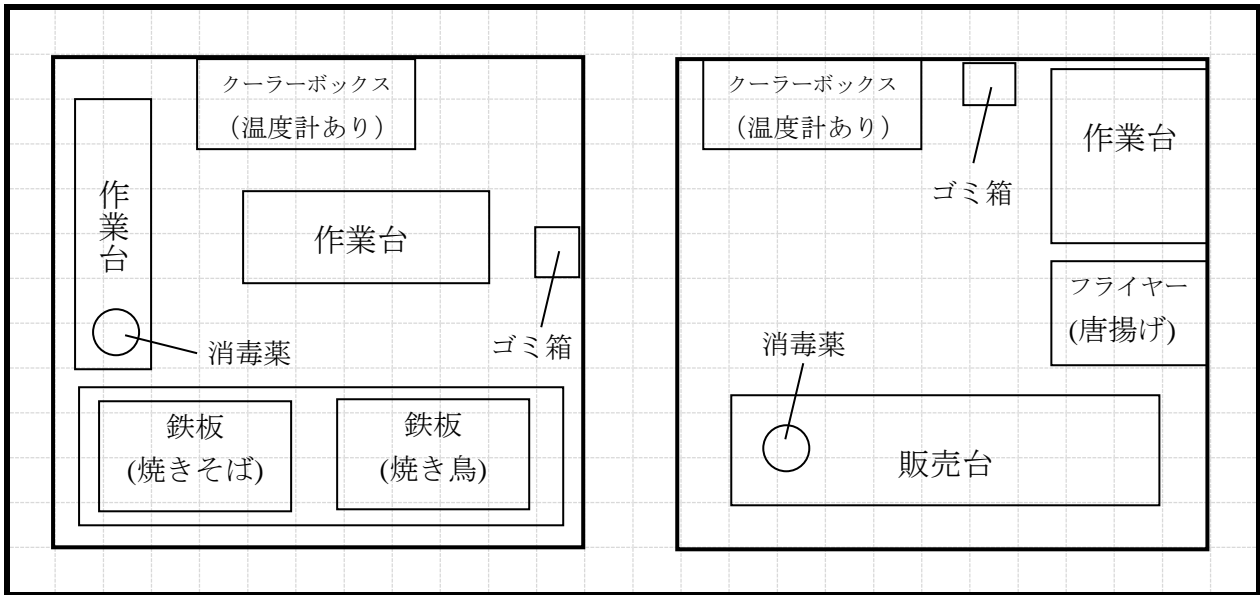
Table with columns: 起案年月日, 年 月 日, 担当者, GL, 課長. Includes decision date (決裁年月日).

備考

※ なお、届出は返却しませんので、控えが必要な場合は、2部提出してください。

配置図・構造設備

※手洗場所、消毒液、ゴミ箱、冷蔵設備、作業台、火元 等を記載してください。



取扱品目の調理方法・仕入先

	取扱品目	現地での調理方法	下処理 (店舗名・住所)	備考 (保管方法等)
調理する 場合	唐揚げ	フライヤーで揚げる	□□(店舗名) 呉市中通〇-〇	クーラーボック スで保管
	焼き鳥	既製品を天板で焼くだけ	既製品を仕入れる	
	焼きそば	鉄板で焼く	カット済みの食材を仕 入れる	

※ 下処理がある場合は、下処理欄に店舗名および住所を記載してください。下処理がない場合は、既製品やカット済み食材を仕入れる等を記載してください。また、下処理は営業許可施設または公民館や市民センターの調理室等の衛生的な場所で行ってください。(ご自宅での下処理、調理は行わないでください。)

	取扱品目	製造元	備考
販売の みの 場合	クッキー	□□製菓 呉市中通〇-〇	包装済み・表示あり

※ 販売のみの場合、製造元に営業許可および適正な食品表示があることを確認してください。