

多摩立川保健所長 殿

主催者 住所 \_\_\_\_\_

団体名 \_\_\_\_\_

代表者氏名 \_\_\_\_\_

電話 \_\_\_\_\_

## 模擬店(特定多数者を対象とする行事)実施届

このことについて下記のとおり実施いたします。

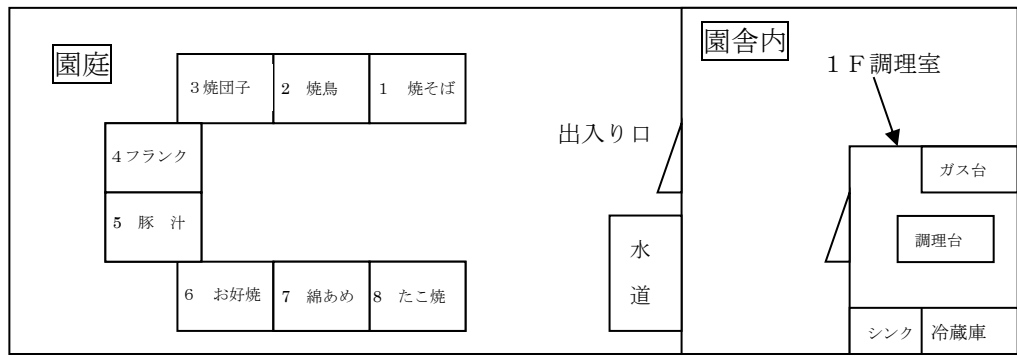
### 記

- 1 行事名 \_\_\_\_\_
- 2 目的 学園祭 バザー 文化祭 その他 ( \_\_\_\_\_ )
- 3 実施日 令和\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_時から\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_時まで
- 4 実施場所 所在地 \_\_\_\_\_  
実施場所の名称 \_\_\_\_\_
- 5 出店者名 別添参照
- 6 参加者人数(予定) \_\_\_\_\_名
- 7 食品衛生に関する総括責任者  
氏名 \_\_\_\_\_ 連絡先 \_\_\_\_\_
- 8 取扱い食品 (詳細は別添に記入してください)

区分	取扱い食品 (○でかこむ)
飲食店行為	煮物 焼物 お好み焼類 ゆで物・蒸し物類 焼きめん類 揚物 喫茶 ソーセージ類 バーガー類 酒類 レトルト食品類 焼菓子 揚菓子 団子 まんじゅう もち菓子 あめ菓子 その他( _____ )
食料品販売行為	菓子 魚介加工品 漬物 弁当 調理パン 惣菜 佃煮 その他( _____ )

9 会場の見取り図（臨時出店店舗の配置(番号をふる)、水道場所等を詳しく書いて下さい）

記載例



## 10 出店者名及び取扱食品（食品取扱い方法を詳しく記入して下さい）

出店者No.	食品取扱い方法
	・ 食材の購入先
取扱食品	・ 仕込み場所
	・ 仕込みの内容
責任者氏名	・ 食品の保存方法
	・ 当日の調理・販売方法

出店者No.	食品取扱い方法
	・ 食材の購入先
取扱食品	・ 仕込み場所
	・ 仕込みの内容
責任者氏名	・ 食品の保存方法
	・ 当日の調理・販売方法

出店者No.	食品取扱い方法
	・ 食材の購入先
取扱食品	・ 仕込み場所
	・ 仕込みの内容
責任者氏名	・ 食品の保存方法
	・ 当日の調理・販売方法

出店者No.	食品取扱い方法
	・ 食材の購入先
取扱食品	・ 仕込み場所
	・ 仕込みの内容
責任者氏名	・ 食品の保存方法
	・ 当日の調理・販売方法

出店者No.	食品取扱い方法
	・ 食材の購入先
取扱食品	・ 仕込み場所
	・ 仕込みの内容
責任者氏名	・ 食品の保存方法
	・ 当日の調理・販売方法

出店者No.	食品取扱い方法
	・ 食材の購入先
取扱食品	・ 仕込み場所
	・ 仕込みの内容
責任者氏名	・ 食品の保存方法
	・ 当日の調理・販売方法