

模擬店の開設届

平成 年 月 日

(あて先) 京都市保健所長

開設責任者住所: 京都市伏見区鷹匠町39-2

開設責任者氏名: 伏見 太郎

電話番号: 〇〇〇-〇〇〇〇

同一でなくても
構いません

下記のとおり開設したいので、届け出ます。

記

模擬店の名称	伏見 夏祭り
開催主催団体	伏見ゆかいな仲間たち
開催の主旨	親睦を深めるため
開催場所	京都市伏見区鷹匠町39-2
開催年月日時	平成〇〇年〇〇月〇〇日(〇) ~ 〇〇月〇〇日(〇) 午前・午後 時~午前・午後 時
参加予定数	延 50 人
現場総責任者	<u>伏見 太郎</u> Tel 〇〇〇-〇〇〇〇
取扱食品一覧 (食品名と食数)	【(例)ホットドッグ100個等】取り扱う食品をすべて書いてください。 焼きそば 50食 ・ ・ ・

模擬店で取り扱うすべての品目、食数を記載してください

【添付書類】

- * 提供食品の原材料名、数量及び仕入先、調理工程(別添1)
- * 開設場所の略図(調理場所、販売場所の略図)(別添2)
- * 食品取扱者の検便結果

食品ごとに1枚ずつ記載してください

(記入例)

提供食品別作業工程表 (1食品毎に1枚提出してください)

(別添1)

食品名	焼きそば	提供食数	50食
団体名	伏見ゆかいな仲間たち	責任者	伏見 太郎
従事者 全員の 氏名	伏見 次郎		
	伏見 花子		
	伏見 三郎		

食品にさわる方の名前を記載してください。

この方の検便結果が必要となります。

材料名	仕入れ先 (材料等を購入したところ)	数量	購入日	保管方法 (具体的に:冷蔵庫で保管等)
キャベツ	〇〇スーパー △△店	20玉	〇月〇日	保冷箱で保管
豚肉	〇〇スーパー △△店	5kg	〇月〇日	冷蔵庫で保管
麺	〇〇スーパー △△店	50玉	〇月〇日	保冷箱で保管
ソース	〇〇スーパー △△店	3本	〇月〇日	保冷箱で保管

【調理工程(具体的に記入して下さい)】

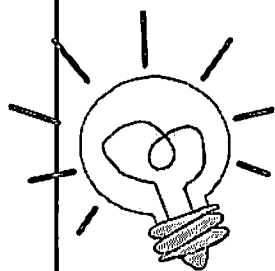
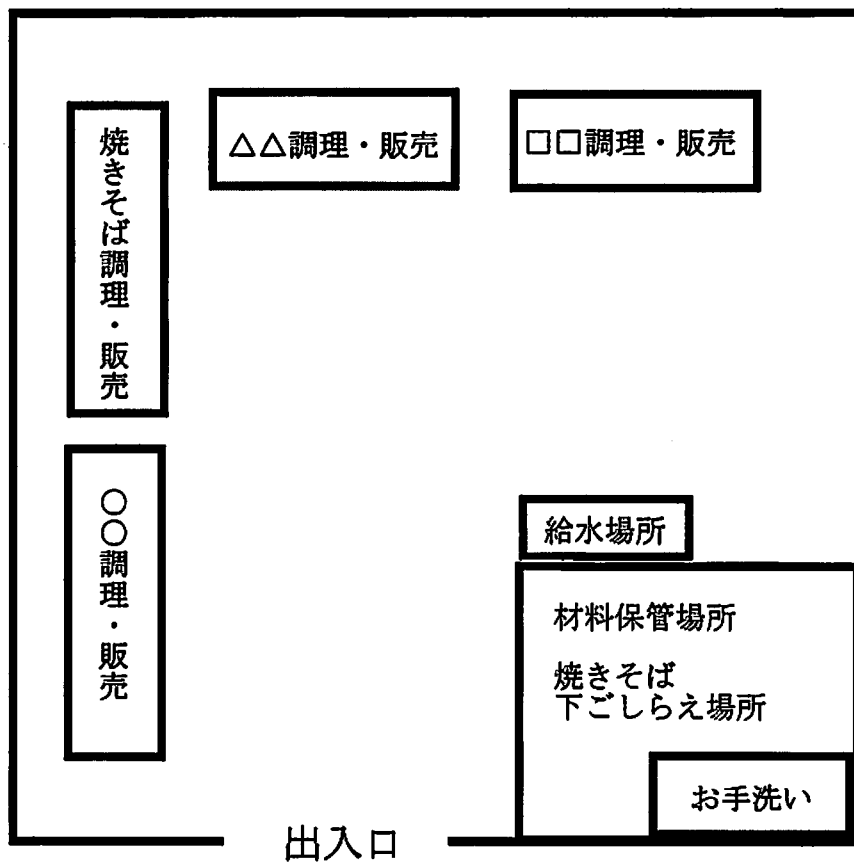
- | | |
|------------|------------|
| ① キャベツを切る | ⑥ ソースで味付ける |
| ② 豚肉を切る | ⑦ |
| ③ 豚肉を焼く | ⑧ |
| ④ キャベツを炒める | ⑨ |
| ⑤ 麺を炒める | ⑩ |

※前日に仕込等を行うことは極力避けて下さい。

【販売方法(具体的に)】

使い捨て容器に盛り付けて、販売。

【配置図(調理・加工, 販売, 給水する場所の状況を詳しく記入してください。)】



販売場所, 給水場所, お手洗い(トイレ)の場所は必ず記載してください!