

東京都多摩小平保健所長 殿

主催者 住 所 \_\_\_\_\_

団 体 名 \_\_\_\_\_

代表者氏名 \_\_\_\_\_

電 話 \_\_\_\_\_

## 模擬店実施届（学園祭、文化祭用）

このことについて下記のとおり行事を行います。

- 1 行事名 \_\_\_\_\_
- 2 実施日 \_\_\_\_\_
- 3 実施場所 名 称 \_\_\_\_\_  
所在地 \_\_\_\_\_
- 4 食品衛生に関する統括責任者 氏 名 \_\_\_\_\_  
連絡先 \_\_\_\_\_

5 店舗等の見取り図

別紙（店舗の配置(出店者 No. を記す)、水道の場所等を詳しく書いてください。）

6 取扱い食品（詳細は店舗ごとに別添へ記入してください）

区分	取扱い食品（○でかこんでください）
飲食店行為	煮物 焼物 お好み焼類 ゆで物・蒸し物類 焼きそば類 揚物 喫茶 ドッグ類 酒類 レトルト食品類 焼菓子 揚菓子 団子類 まんじゅう もち菓子 あめ菓子 果実チョコ その他（ ）
仕入品の販売	菓子類 その他（ ）

出店者 No.

模擬店実施届 別添
-----------

店舗ごとに記入してください

取扱い食品										
出店団体名	責任者氏名：									
<p>➤ 食材（仕入品を販売する場合は、仕入先も書いてください）</p> <p>➤ 仕込み場所（自宅での仕込みはできません）</p> <p>➤ 調理・販売方法（なるべく詳しく書いてください）</p> <p>➤ 前日までにを行う作業</p> <table border="0"><tr><td><input type="checkbox"/>有</td><td>┌</td><td>内容</td></tr><tr><td></td><td> </td><td> </td></tr><tr><td></td><td> </td><td>場所</td></tr></table> <p><input type="checkbox"/>無</p>		<input type="checkbox"/> 有	┌	内容						場所
<input type="checkbox"/> 有	┌	内容								
		場所								

☆出店者チェックリスト☆

- 生もの（刺身、すし等）、生クリームは提供しません。
- 生野菜は提供しません（トッピングを含む）。
- 作業前は十分に手洗いをします。
- 仕込みは十分に水を使える清潔な調理施設等で行います。
- 食材は冷蔵庫やクーラーボックス等に入れて十分に保冷します。
- 食品は十分に加熱します。
- 能力以上の量の調理は行いません。
- 器具は複数用意し、適宜洗浄・交換しながら使用します。
- 調理した食品、余った仕込み済み食材は翌日に持ち越しません。

責任者署名

---