

食品の臨時販売（調理）届出書

平成 年 月 日

安芸福祉保健所長 様

責任者 住所
氏名
電話

下記のとおり、食品の臨時販売（調理）をしたいので届出ます。
なお、期間中は食品衛生法を遵守し、保健所の指導に従い食品を衛生的に取り扱います。

記

1. イベント名:地形がはぐくむ自然の恵みフェスタ in 室戸ー地域の自然と暮らしからみる生物多様性ー
2. 場 所: 室戸市保健福祉センター「やすらぎ」前駐車場
3. 期 間: 平成29年11月26日（日）午前9時半～午後3時

4. 販売する食品名と数量

食 品 名	数 量 (個数)	食 品 名	数 量 (個数)

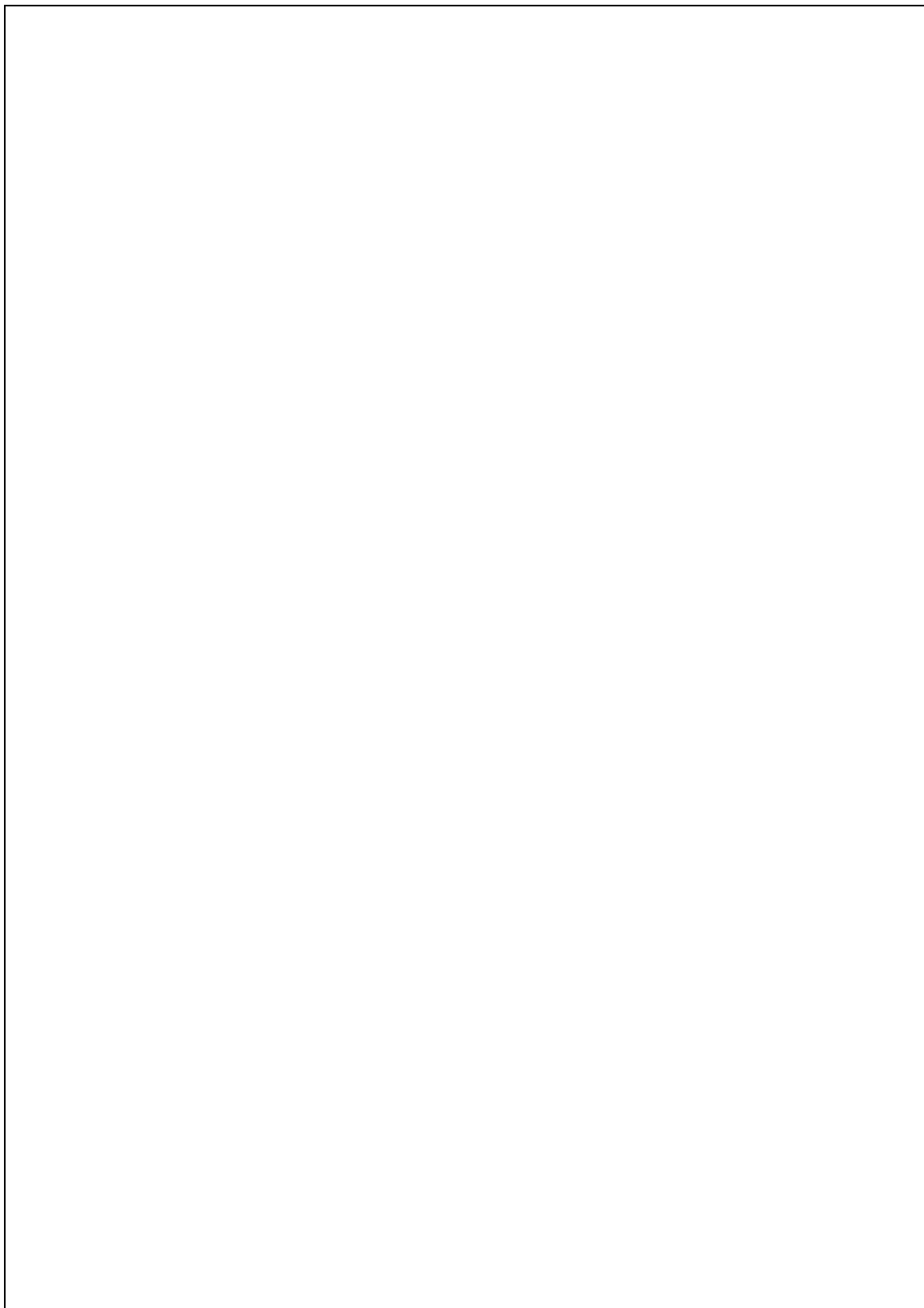
5. 使用水の種類

水道水 井戸水

6. 添付書類

- 別紙1・・・食品（材料を含む）の購入予定表
- 別紙2・・・調理部門ごとの責任者及び従事者名簿
- 別紙3・・・施設の平面図

別紙 3 施設平面図



食品の臨時販売における注意事項

- ・ 食品の取り扱い責任者を明確にしておく。



食品について

- ・ 提供する食品は原則として加熱したものとするが、焼き飯、カレーライス等ご飯ものは不可。(事前に衛生的な施設で調理し、パック詰め等により販売する場合は可)
- ・ 原材料は当日使用分だけ購入する。
- ・ 調理に使用する材料及び食品は異常がないことを十分確認する。(異物、表示等の確認)
- ・ 前日からの作り置きをしない。
- ・ 材料を洗ったり切ったりするなどの下処理は事前に衛生的な施設で行う。(現場でしない)
- ・ 食材、食品の温度管理を徹底する。(専用クーラーなどを使用する)
- ・ 調理食品は速やかに提供する。

調理従事者について

- ・ 下痢など体調不良である場合や、手に切り傷等があるときは調理に従事させない。
- ・ 調理従事者は作業前、作業中の手洗いを励行する。

催事等でのまぐろ等の実演販売について

「かつおのタタキ」の実演販売を実施する場合は、取り扱いについての衛生基準が定められているので、それに基づき実施すること。(催事等におけるかつおのタタキ実演販売の取り扱いについて)

この基準に達しない場合は、解体し、柵の状態での販売はOKだが、さしみ、たたきにして販売または食べさせることは不可(試食まではOK)。別の衛生的な施設で処理する場合は可能。



問い合わせ先：

安芸福祉保健所 衛生環境課

安芸市矢ノ丸1丁目4-36

TEL：0887-34-3173

FAX：0887-34-3170