主催者用

臨時出店施設開設届

)

年 月 日

広島県	保健所	i長 様	ŧ					
				₹	-	_		
		住	所:					
主催	崔者	氏	名:					

電話番号:

(携帯電話)

(担当者氏名

次(のとる	おり	、臨	時出	出店施設を開設します。 (出店者の詳細については、別紙のとおりです。)
イ	ベ	ン	۲	名	
開	設	の	期	間	年 月 日 ~ 月 日
開	設場	所	听在	∶地	
出		店		数	計()店舗
使		用		水	口上水道 口井戸水(年 月 日検査済)
確	認	1 =	1	項	次の事項を確認し、②を記入してください。 □ 出店者のうち、食品衛生に関する営業許可又は届出が必要となる行為を行う者は、別途、営業許可を取得又は営業届を提出しています。 □ 主催者及び出店者は、万一喫食者等に、下痢・腹痛・嘔吐などの症状がある旨の情報を入手した場合、異常が見られた場合又はそのおそれがある場合は、速やかに保健所に連絡します。 □ 主催者及び出店者は、管轄保健所ホームページに掲載している啓発資料を確認し、食中毒予防のポイントを理解しました。
					イベント(催事)の内容(趣旨、参加者数(見込み)等を記入)

- ※1 会場のレイアウト図(出店者の位置及び番号、トイレが記載されたもの)を添付してください。※2 チラシ・パンフレットがあれば添付してください。

出店者用 出店者番号 ()

							住	所								
		出	店者	·名			氏	名								
							電話	電話番号								
	営業 (営第	許可 禁許可	施設名 「があ	子 る方	沂在 のみ	也 ·)										
調	理	従	<u>.</u> :	事	者	数		調理従事者 計()名								
食	品衛生	主責	任者	設;	置の	有無		有	(氏名:)		無	
下	処 理		仕 込	・み	の	有 無		有(場所:							無	
				提	供	する	食品	 食品(食品を現地で調理する場合)								
取	扨	t	い		品	目	食	数	調理加	エの方法	法(具	体的に	記入し	してく	ださい)	
		提供	はす	る1	多品	1 (里	无製品	を販	売する場		※現地	也での	調理が	がない	もの	
取	扨	t	い		品	目	販売	透数	仕入れ (店舗?			仕	入れ先	;(所在	生地)	
施	記設 號備	の配	置図	(流	し台	、蛇口	· I、手指》	肖毒設	L 備、食品・器	· 具保管:	设備、	廃棄物	容器等	手を記.	入)	
(備考欄)														

※「出店者用」と併せて提出してください。

追加記載用 出店者番号()

					住	所			
	ㅂ	出店者	名		氏	名			
					電話者	番号			
			提供す	る;	食品	食品	品を現地で調	司理 ?	する場合)
取	扱	い	品	目	食药	数	調理加工の	方法	(具体的に記入してください)
	提	供する	5食品	(焸	[製品	を販	売する場合) *:	現地での調理がないもの
取	扱	い	品	目	販売	数	仕入れ先 (店舗名)		仕入れ先(所在地)
(備才	青欄)								

出店者一覧

※ 移動販売車 (キッチンカー) や露店による飲食店営業などの営業許可を有する事業者の記入も可

出店者 番号	出店者名 (携帯番号)	ঠান	ゥし 理 > ナ	グラウ	許可	」 の7	無	取扱い品目
1	()	有		無	有		無	
2	()	有		無	有		無	
3	()	有	•	無	有	•	無	
4	()	有		無	有		無	
5	()	有		無	有		無	
6	()	有		無	有		無	
7	()	有		無	有	•	無	
8	()	有		無	有	•	無	
9	()	有		無	有	•	無	
10	()	有		無	有	•	無	
11	()	有		無	有	•	無	
12	()	有	•	無	有	•	無	
13	()	有	•	無	有	•	無	
14	()	有		無	有		無	
15	()	有	•	無	有		無	
16	()	有		無	有		無	
17	()	有		無	有	•	無	
18	()	有	•	無	有		無	