

【記載例】

別記様式

令和 年 月 日	課長	係長	起案者	受付	検便指導済	收受印
受理します。						
記入しないでください						
<input type="checkbox"/> 公開	<input type="checkbox"/> 非公開	「 」 条例第7条第 号該当				
<input type="checkbox"/> 部分公開		「 」 . . . まで				

模擬店等における実施届

届出日を記載してください

令和 〇年 〇月 〇〇日

尼崎市保健所長あて

模擬店等を実施する団体名（法人名等）
を記入してください

(主催者) 団体名 〇〇〇〇祭り実行委員会

模擬店等を実施する団体の代表者名を
記入してください

代表者氏名 会長 尼崎 奈々子

模擬店等を実施する団体の主たる事務所
の所在地を記入してください

代表者住所 尼崎市〇〇町〇丁目〇番〇号

担当者の連絡先を記入してください

電話番号 06 - (〇〇〇〇) - 〇〇〇〇

尼崎市模擬店等における臨時的食品の取扱要綱第3条第1項の規定により、次のとおり届け出ます。

1 催物名 △△地区〇〇〇〇祭り

2 開催日時 令和 〇年 〇月〇〇日〇〇時 ~ 令和 〇年 〇月〇〇日〇〇時

3 開催場所 (会場名等) : △△公園

(所在地) : 尼崎市 △△町〇丁目〇番〇号

4 行事目的 △△地区住民の親睦と連帯意識を高めることを目的に祭りを実施する。

飲食物の提供が主なイベントの場合は営業許可を案内することがあります。

5 参加予定人員 1日 〇〇〇 人 延べ 〇〇〇 人

6 調理従事者人数 〇〇〇 人

模擬店等の調理に従事する方の人数を記入してください
また、調理従事者は検便を行ってください。

7 出店数 〇〇 店舗

食品を取り扱う模擬店等の出店数を記入してください

添付書類：店舗等の配置図面

各ブース毎に、提供する品目名と提供数、調理方法等を記入してください。

8 食品の提供品目（品目ごとに記載すること）

	品目名 (食数)	調理方法	食品取扱責任者名※1 調理従事人数	備考
1	焼きそば (食数 〇〇食)	鉄板で豚肉、キャベツ（プレカット品）を焼き、そこに麺とソースを加えて焼く。焼きあがったものを使い捨て容器に入れて提供する。	〇〇 〇〇 〇人	
2	フライドポテト (食数 〇〇食)	市販品（冷凍）のポテトを油で揚げ、塩をかける。それを使い捨て容器に入れて提供する。	▲▲ ▲▲ ▲人	
3	ジュース (食数 〇〇食)	市販のペットボトルのジュースを未開封の状態で提供する。	□□ □□ □人	
4	カレーライス (食数 〇〇食)	当日、公民館の調理室で原材料の下処理を行う。その後、テントにて野菜と肉を炒めて煮込み、カレールーを入れてさらに煮込む。炊飯器で白米を炊く。使い捨て容器にカレールーと白米をあわせて提供する。	▽▽ ▽▽ ▽人	
5	ハンバーガー (食数 〇〇食)	当日、営業許可施設で野菜の下処理を行う。その後、クーラーボックスに入れて材料を運搬し、テントの鉄板で野菜と肉を焼く。既製品のパンに野菜と肉を挟んで提供する。	★★ ★★ ★人	営業許可施設名「★★キッチン」
6	ポップコーン (食数 〇〇食)	フライパンにコーンを投入し、蓋をして加熱する。火を止めて塩をかけて提供する。	◇◇ ◇◇ ◇人	屋号を掲げて出店する人や公募で出店する人に対しては営業許可の取得が必要です。
7	うどん (食数 〇〇食)	茹でた麺を使い捨て容器に入れ、80℃以上に保温したダシをかけて提供する。	◎◎ ◎◎ ◎人	
8	かき氷 (食数 〇〇食)	販売店で購入した氷をかき氷機で削り、市販のシロップをかけて提供する。なお、調理の際には衛生手袋を着用する。	●● ●● ●人	●●●● は調理師である。

※1 食品取扱責任者名には、出店者の氏名（団体にあつては、団体名及び代表者の氏名）を記載すること。また、調理に従事する人は、検便を実施してください。

※2 食品の提供品目が多く1枚で書ききれない場合は、この用紙を複数枚使用して記載すること。