

(記載例)

令和 ○年 ○月 ○日

岩手県釜石保健所長 柴田 繁啓 様

住 所 釜石市○○町○-○

氏 名 ○○祭りの会 会長 岩手 太郎 ㊟

生年月日 昭和 ○○年 ○月 ○日生

〔 法人にあっては、主たる事務所の所在地、
名称及び代表者の氏名 〕

模擬店開設届

次のとおり模擬店を開設するので届け出ます。

記

1 所在地

釜石市○○町○-○

2 名称

○○祭り

3 開設期間

令和 ○年 ○月 ○日 から 令和 ○年 ○月 ○日まで

4 取扱品目

調理し提供するもの (からあげ、フランクフルト、焼きそば、かき氷)

仕入先 : ○○商店

販売だけするもの (弁当、パン、ペットボトル飲料、ケーキ)

仕入先 : ○○スーパー

5 責任者

住所 釜石市○○町○-○

氏名 岩手 花子

TEL 0193-○○-○○○○

備考 添付書類は次のとおり

- 1) 設備の概要
- 2) 当該施設の付近の見取り図
- 3) 施設の平面図
- 4) 設備の配置図

1 設備の概要

該当する物ものを○で囲んでください。

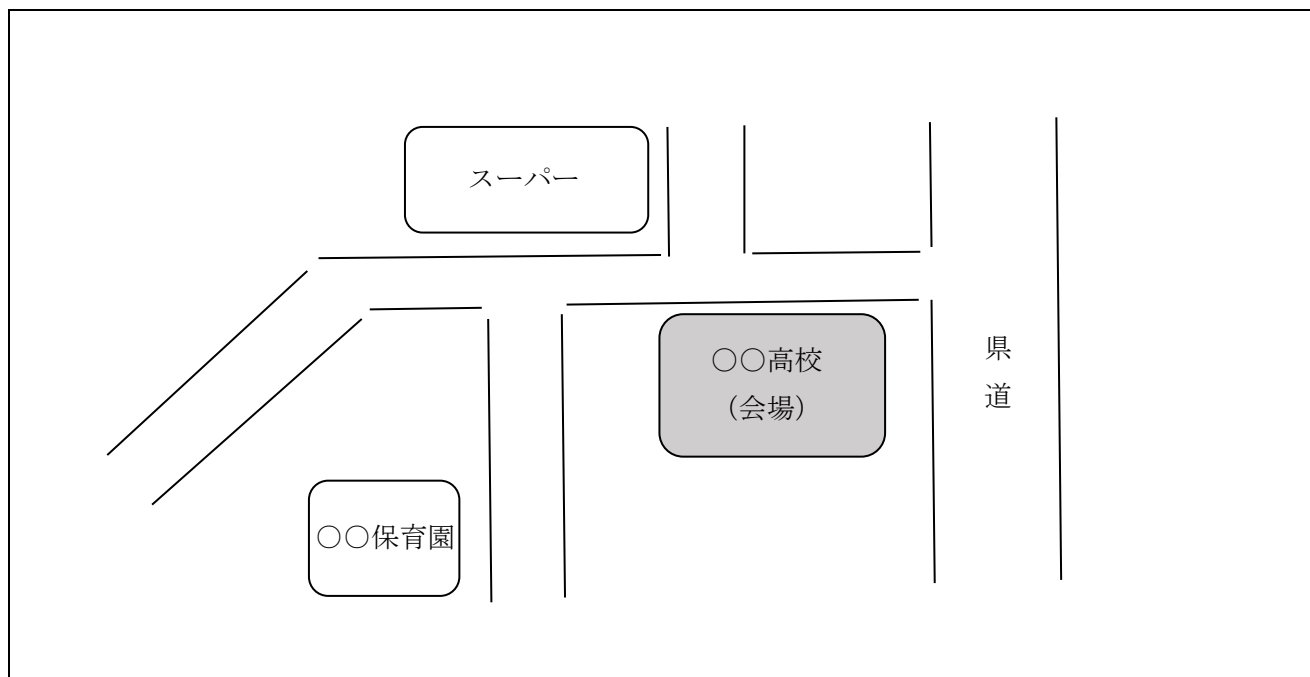
調理を行う厨房の施設設備について、記入欄に記入又は該当する箇所に○をつけてください

1 店舗の構造、材質	(1) 鉄骨 (2) 木造 (3) プレハブ (4) テント (5) その他
2 調理室の区画	(1) 完全区画 (面積 m ²) (2) その他
3 使用水	(1) 上水道 (2) 自家水道 (滅菌機 有・無) (3) その他 ()
4 排水	(1) 下水道 (2) 側溝 (3) その他
5 熱源	(1) ガス (2) 電気 (3) その他
6 調理器具	焼き台、ガスコンロ、ホットプレート、かき氷機
7 洗浄設備	(1) 流し (二槽・一槽) (2) その他 (ポリタンク)
8 手洗い装置	有 ・ 無 消毒液 (アルコール)
9 調理従事者	(1) 人数 5名 (2) 調理責任者氏名及び連絡先 (自宅または携帯電話番号) 氏名 (岩手 花子) TEL (0193-00-0000)
10 トイレ	(1) 水洗 (下水道・浄化槽) (2) 汲み取り
11 その他参考事項	(下処理場所、温度管理、提供方法等を、各食品毎に記載) ・ からあげ、フランクフルト 既製品を仕入れてテント内で加熱調理して提供する。 ・ 焼きそば 具材 (豚肉、キャベツ、玉ねぎ) の下処理は公民館の調理室で当日行う。豚肉は生焼けでの提供とならないよう事前にボイルする。麺は蒸し麺を使用する。テント内で加熱調理して提供する。 ・ かき氷 市販品の氷を使用する。かき氷機で削った後、シロップで味付けして提供する。 ・ 販売だけするもの (弁当、パン、ペットボトル飲料、ケーキ) 温度管理が必要な食品については、ショーケースに保管 (0℃以下) しながら販売する。

手洗い装置は、調理区画内に必ず設置してください。

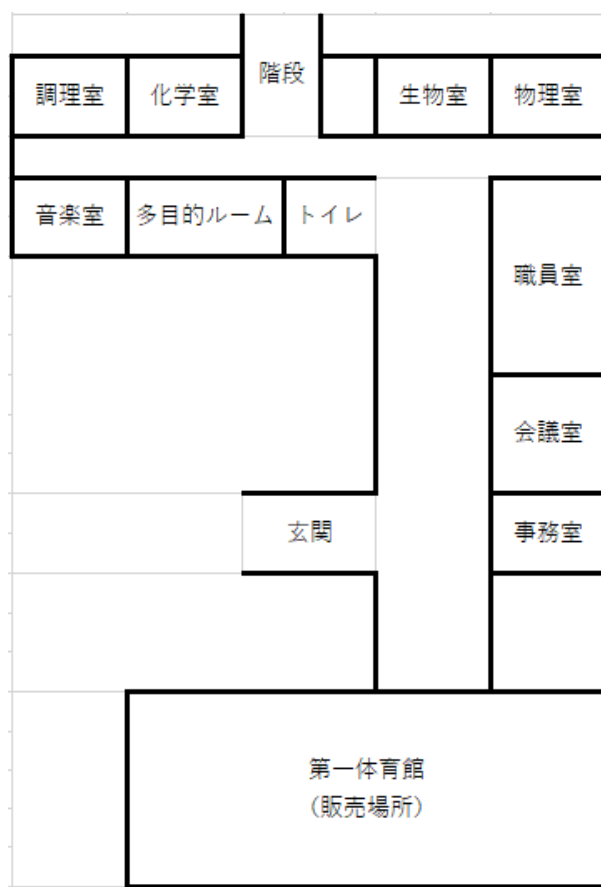
調理提供する品目について、下処理場所、提供方法等を記載してください。

2 付近の見取り図（目印になる建造物等を記載すること）



3 施設の平面図

1 F



※別に配置図等の図面が作成されている場合、それを添付してもかまいません。

4 設備の配置図（施設内の調理器具の配置を詳細に記入すること）
（テント）

手洗い	流し (ポリタンク)	台	容器置場	クーラー ボックス
ゴミ箱				
焼き台	ガス台 ホットプレート		かき氷機	販売台

（調理室）

流し		ガスコンロ		調理道具置場	
流し	台	流し	台		
流し	台	流し	台		
流し	台	流し	台		

※別に配置図等の図面が作成されている場合、それを添付してもかまいません。