

1:
2:
3:
4:
5:
6:
7:
8:
9:
10:
11:
12:
13:
14:
15:
16:
17:
18:
19:
20:
21:
22:
23:
24:
25:
26:
27:
28:
29:
30:
31:
32:
33:
34:
35:
36:
37:
38:
39:
40:
41:
42:
43:
44:
45:
46:
47:
48:
49:
50:
51:
52:
53:
54:
55:
56:
57:
58:
59:
60:
61:
62:
63:
64:
65:
66:
67:
68:
69:
70:
71:
72:
73:
74:
75:
76:
77:
78:
79:
80:
81:
82:
83:
84:
85:
86:
87:

《記入例》 1 区画（テント）ごとに記入様式第 1 号

平成 年 月 日

行事における臨時出店届

八王子市保健所長 殿

出店者住所

氏 名

電 話

このことについて下記のとおり出店します。

記

1 取扱食品及び取扱方法

取扱食品	食べ物名称① 焼きそば	食べ物名称② 牛肉串焼き	飲み物名称 缶ビールと日本酒
<p>取扱方法 (調理の手順等)</p> <p>前日にできるのは、野菜のカットだけです。他はすべて当日の朝の作業になります。包装済の食品は複数販売できます。</p>	<p>食べ物①の取扱方法 前日、営業許可を取得している施設で野菜のカットをおこなう。当日の朝、同じ施設で肉の仕込みをおこなう。現地にて、鉄板で加熱調理して提供する。 *いつ・どこで・どんな作業をするか簡潔に書いて下さい。</p>	<p>食べ物②の取扱方法 仕入れた串刺しの冷凍牛肉を、冷蔵で保管して、当日現地にて、鉄板で加熱調理して提供する。 *いつ・どこで・どんな作業をするか簡潔に書いて下さい。</p>	<p>飲み物の取扱方法 仕入れた缶ビールを冷やしてそのまま提供する。 仕入れた日本酒を冷やしてグラスに注いで提供する。 *生ビールのサーバーを使う場合は、それだけで1品目となります。</p>

2 本年度の累計出店日数(都内全域、今回の出店日数を含む)

4 日

- 複数品目を取扱う場合には、食品ごとに区画と食品取扱者を分けます。
- 容器包装した食品は、表示をつけて販売します。
- 材料保管等用の冷蔵設備には、温度計を設置します。

※ 営業許可書の写しの添付: 無・有 (飲食店営業臨時)・菓子製造業臨時)