

(別記様式・記入例)

## 模擬店開設届 (記入例)

年 月 日

京都府 保健所長 様

(団体の場合は、その主催者団体の事務所の所在地)

住 所 京都府〇〇市〇〇町■■番地

(団体の場合は、その主催者団体の名称、代表者の役職及び氏名)

氏 名 〇〇町桜まつり実行委員会

委員長 京都 太郎

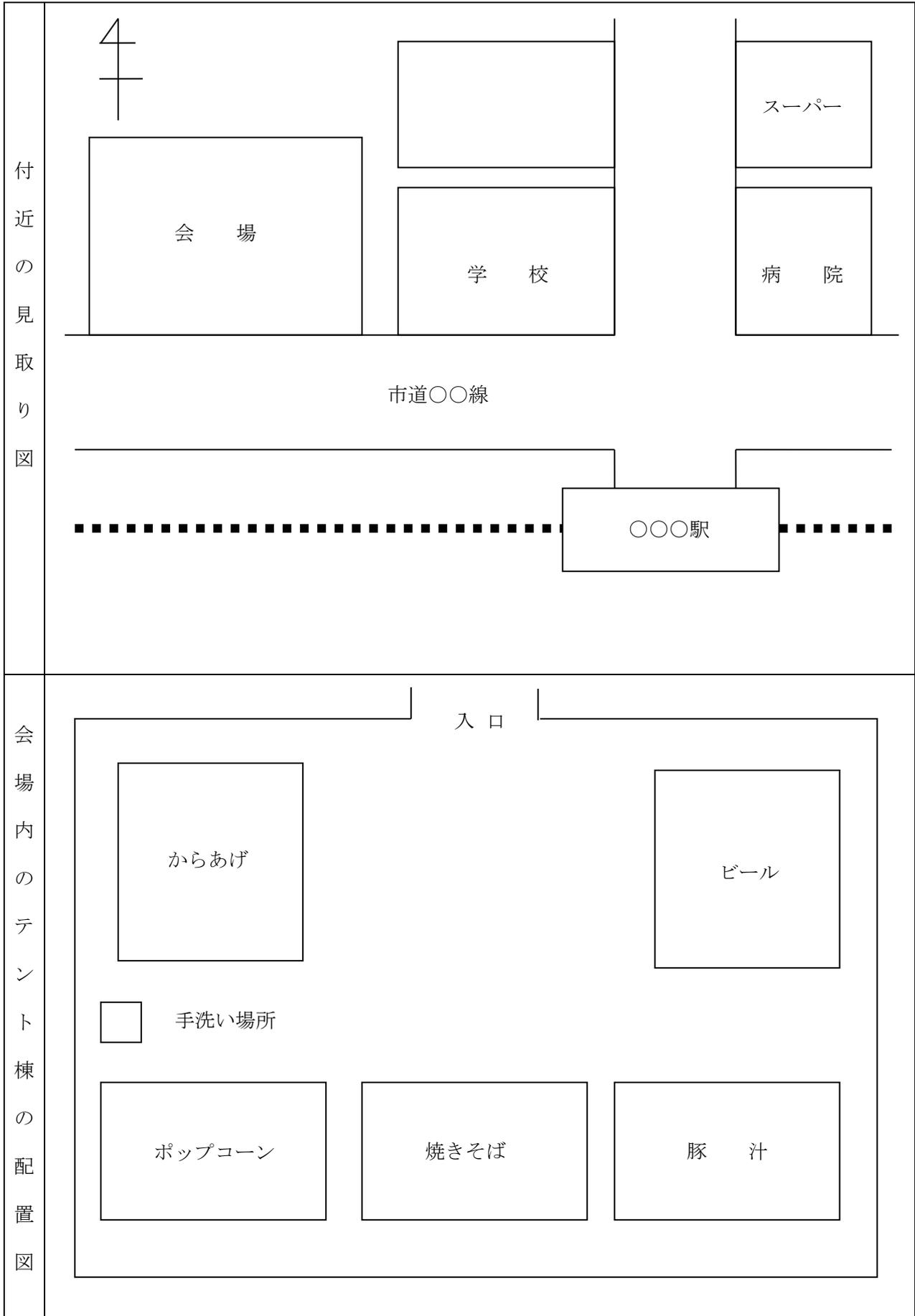
電話番号 (075) 414-△△△△

次のとおり模擬店を開設しますので、届けます。

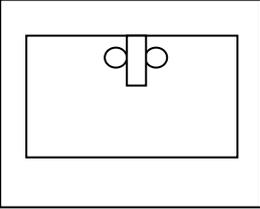
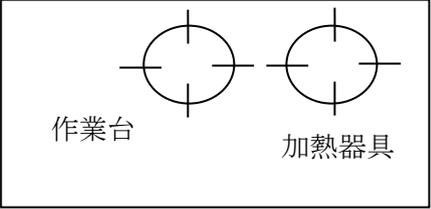
1 催しの内容			
名 称	〇〇町桜まつり		
目 的	地域住民の交流のため		
開 催 日	令和〇年〇月〇日 ~ 〇月〇日 ( 3日間)		
開 催 場 所	●●公園 (京都府〇〇市〇〇町■■番地)		
下処理を行う場所 (ある場合に記載)	□□公民館調理室 (京都府〇〇市〇〇町◇◇番地)		
2 模 擬 店 の 内 容			
模擬店の番号 提 供 食 品	提供予定数量 (○食分、○個など)	衛生責任者の氏名	調理従事者の人数
①からあげ	50食	京都 太郎	2名
②ポップコーン	50食	山城 一郎	2名
③豚 汁	50食	南丹 花子	3名
④ビール	50食	中丹 二郎	1名
⑤焼きそば	50食	丹後 夏子	2名
⑥			

▲ 添付書類 付近の見取り図及び会場内の配置図 別紙1  
調理施設の平面図及び取扱品目の調理工程 別紙2

別紙1 (記入例)



別紙2 (記入例)

模擬店の番号 ( ① )	
テ ン ト 内 の 配 置 図	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 80px; text-align: center; line-height: 80px;">                     冷蔵設備                 </div> <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 80px; text-align: center;">  <p style="margin-top: 5px;">手洗い・消毒液</p> </div> <div style="border: 1px solid black; width: 250px; height: 80px; text-align: center;">  <p style="margin-top: 5px;">作業台                  加熱器具</p> </div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px; text-align: center; line-height: 40px;">                     廃棄物容器                 </div> <div style="border: 1px solid black; width: 550px; height: 60px; text-align: center; line-height: 60px;">                     カウンター                 </div> </div>
取扱品目	調理工程 (下処理又は予製を含む)
①からあげ  ※他の品目の記載例は以下のとおり ②ポップコーン  ③豚汁  ④ビール  ⑤焼きそば	<p>○下処理</p> <p>1 事前に下処理場で鶏肉を一口大に切って容器に入れ、冷蔵庫に保管しておく。</p> <p>○現地</p> <p>2 調味液につける。</p> <p>3 小麦粉をつける。</p> <p>4 油で揚げる。</p> <p>5 揚げたものを器に盛り、提供する。</p> <p>○現地</p> <p>1 ポップコーンの豆を製造機にかけて炒る</p> <p>2 塩で味付けをする</p> <p>3 容器に入れて提供する。</p> <p>○下処理</p> <p>1 事前に下処理場で野菜・肉等の具材を切って容器に入れ、冷蔵庫に保管しておく。</p> <p>○現地</p> <p>2 鍋に具材を入れ、煮込む。</p> <p>3 味噌で味付けをする。</p> <p>4 十分に煮込んだものを器に盛り、提供する。</p> <p>5 鍋の中の豚汁は弱火で保温しておく。</p> <p>○現地</p> <p>1 ビールサーバーから容器にビールを入れ提供する。</p> <p>○下処理</p> <p>1 事前に下処理場で、野菜・肉等を加工し、冷蔵庫に容器に入れて保管しておく。</p> <p>2 麺、調味料は市販のものを使用する。</p> <p>○現地</p> <p>3 鉄板の上で具材、麺を炒め、調味料で味付けをする。</p> <p>4 できあがりを容器に移し、提供する。</p>