

臨時営業届の大要

団体・グループ名： _____

1. 食品取扱責任者（現場責任者）

氏 名： _____

（自宅TEL： _____）

連絡先 名称 _____

（TEL _____）

2. 調理及び販売食数

品目	実施月日	調理・販売 の別	月 日	月 日	月 日
		調理・販売	食程度	食程度	食程度
		調理・販売	食程度	食程度	食程度
		調理・販売	食程度	食程度	食程度
		調理・販売	食程度	食程度	食程度
		調理・販売	食程度	食程度	食程度
		調理・販売	食程度	食程度	食程度
		調理・販売	食程度	食程度	食程度
		調理・販売	食程度	食程度	食程度
		調理・販売	食程度	食程度	食程度

○ 下処理の概要（必要に応じて図面添付）

あらかじめ別の場所で下処理を行う場合には、その概要を記入して下さい。

所在地： _____

施設の名称等： _____

下処理の内容

.....

.....

.....

.....

.....

.....

食品取扱従事者名簿

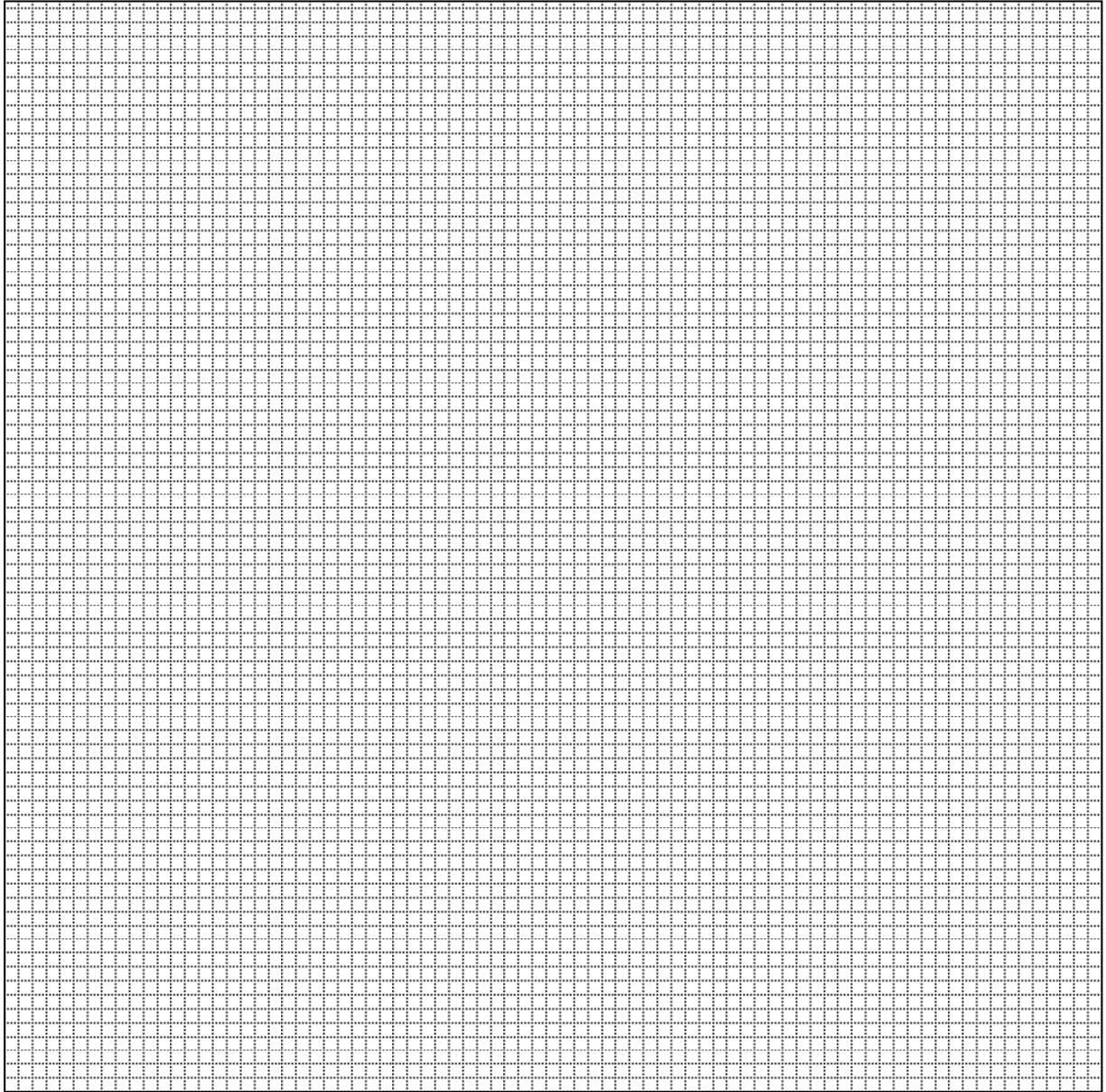
団体・グループ名： _____

臨時営業において食品の調理・販売に従事する者は次のとおりです。

No	氏名	性別	備考
1		男・女	
2		男・女	
3		男・女	
4		男・女	
5		男・女	
6		男・女	
7		男・女	
8		男・女	
9		男・女	
10		男・女	
11		男・女	
12		男・女	
13		男・女	
14		男・女	
15		男・女	
16		男・女	
17		男・女	
18		男・女	
19		男・女	
20		男・女	

全体の店舗配置図及び施設の平面図

団体・グループ名： _____



付近見取図

記載例

