

旅まつり名古屋 2021

展示ブースでの飲食物取扱い明細書

展示ブース内で食品を取扱う場合は、保健所への許可申請を事務局が一括して行います。

(提出期限：2021年1月22日)

コマ番号

食品取扱い関係施設調査票

出展者	住所	Tel
	氏名	
現場責任者	(食品衛生責任者)	
※業務代行者		

◎業務を代行する方がある場合は、※に会社名及び担当者名をご記入下さい。

1 取扱い品目 (出展期間： 月 日～ 月 日)

	品目	調理方法	予定数(最大) /日	販売	試食試飲
食品の調理 (現場で加熱・調理 など行うもの)				有・無	有・無
				有・無	有・無
				有・無	有・無
				有・無	有・無
				有・無	有・無

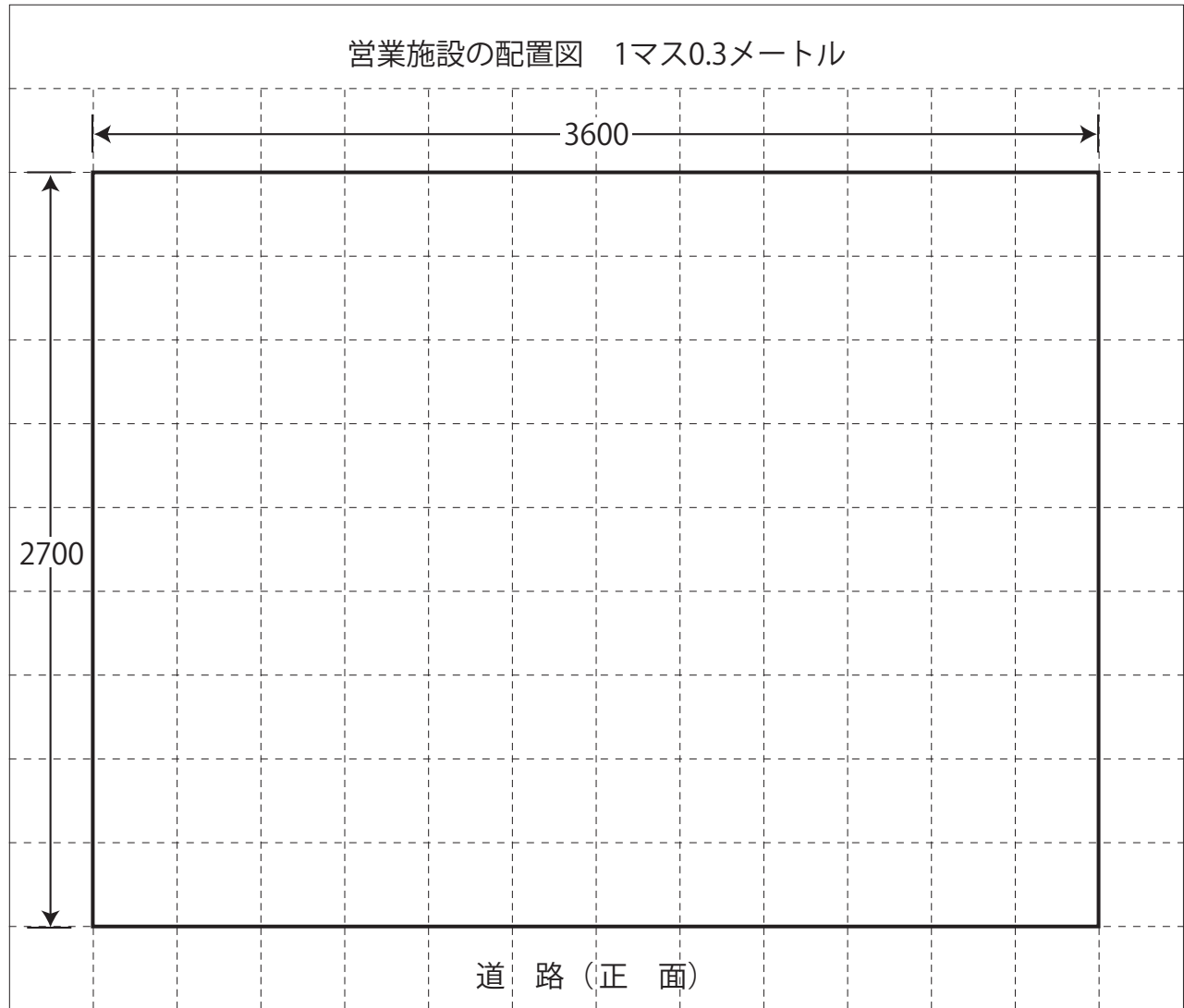
	品目 (予定数/日)	試食試飲	品目 (予定数/日)	試食試飲
食品の 販売・展示 (現場での調理なし)	()	有・無	()	有・無
	()	有・無	()	有・無
	()	有・無	()	有・無
弁当類は再記 弁当、おにぎり サンドイッチ	製造者住所氏名・Tel			
	搬入方法	保冷 ・ 常温	回数 ・ 時刻	回 (時 時 時)

2 施設

構造	プレハブ ・ イベントカー ・ カプセル ・ テント ・ その他()				
手洗	給水	水道直結 ・ 蛇口付タンク()	排水	下水直結 ・ バケツ	
	消毒	薬用石ケン液 ・ アルコール ・ その他()			
調理 洗浄	給水	水道直結 ・ 蛇口付タンク()	排水	下水直結 ・ バケツ	
	設備	シンク(槽) ・ 無			
食品保管	冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ アイスボックス ・ 戸棚 ・ その他()				
使用容器	ワンウェイ・その他()		食器保管	戸棚 ・ その他()	
残飯物容器	ふた付容器・その他()		換気	強制 ・ 自然	

食品取扱い展示ブース

※手洗い・水道・電源などの場所を特に明確にしてください。
※複数のブース出展の場合は、複写してご使用ください。



食品衛生責任者

氏名	
認定番号	養・有
認定年月日	S.H.R 年 月 日
⑨受講 年月日	年 月, 年 月 年 月, 年 月

注) ガスボンベ等の熱源・燃料を持ち込む場合は、「容量 (kg)」と「本数」を合わせてご記入ください。

注) 製造業にあつては、
1.製造用機会器具の種類及び個数
2.原料の配合割合及び製造工程
を記載した書類を添付してください。