|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | ※ | | |
| 食品営業類似行為等実施計画書  　　　　　　年　　　月　　　日  奈良県郡山保健所長　殿    　　　　　　　 　　　　　　　報告者 　　　　　住　　　所  (主催者)  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　団 体 名  代表者名 （役職名）  電　　話  担当者名  　次のとおり催し物を実施し、飲食物の提供をしますので、報告します。  なお、食品の取扱いについては、衛生管理を徹底して食品による事故防止に努めます。  また、「食品営業類似行為に係る衛生上の注意点について」の内容について、十分に注意いたします。 | | | | | | | | | | | |
| 催物の名称 | | |  | | | | | 連絡先  電　話 | |  | |
| 実施場所 | | | 所在地 |  | | | | | | | |
| 名　称 |  | | | | | | | |
| 実施日 | | | 令和　　　年　　　月　　　日　から　　令和　　　年　　　月　　　日　まで　（　　　　　日間）  午前　午後　夜間　　 　 午前　午後　夜間 | | | | | | | | |
| 実施内容等 | | | | | | | | | | | |
| 提供食品名 | | 実施団体 | | | 原材料名 | 実施中の保存方法 | 調理・提供方法 | | | | 調理数 |
| 記入例  焼そば | | 記入例  婦人会 | | | 記入例  キャベツ、豚肉、そば | 記入例  クーラーボックス | 記入例  鉄板で加熱 | | | | 記入例  １００ 食 |
|  | |  | | |  |  |  | | | | 食 |
|  | |  | | |  |  |  | | | | 食 |
|  | |  | | |  |  |  | | | | 食 |
|  | |  | | |  |  |  | | | | 食 |
|  | |  | | |  |  |  | | | | 食 |
|  | |  | | |  |  |  | | | | 食 |
|  | |  | | |  |  |  | | | | 食 |
|  | |  | | |  |  |  | | | | 食 |
|  | |  | | |  |  |  | | | | 食 |
|  | |  | | |  |  |  | | | | 食 |
| 調理従事者 | | 合計　 　　　 人 | | | | その他 |  | | | | |

* 記載不要です。(保健所記入欄)

|  |
| --- |
| 催し会場内見取り図（施設平面図、調理施設・催物設備の配置図） |
| 実施場所を中心とする付近の見取図 |