

大分市保健所長 殿

届出代表者氏名
住所
電話

食品取扱バザー等の開催届

営業行為外のバザーとして次ぎのとおり開催します。
なお、食中毒及び異物混入防止対策には、十分配慮して取り扱います。

バザー等名称	(開催要領、チラシなど添付)
開催日時	年 月 日(曜) 時 分～ 時 分
雨天時等の対応	延期 年 月 日(曜) 時 分～ 時 分・中止 購入生鮮食材の処理方法 売れ残り品の処理方法
開催場所	屋内・野外
食品取扱責任者	氏名
調理従事者	人数 名 健康状態／手指の化膿傷等の確認 有・無
参加対象者等	対象者：学生 地域内市民 一般市民 会社職員 その他() 参加予定 人 食券前売 人分
検食保管	-20℃以下で2週間保管 有・無
調理器具消毒方法	熱湯 ・ 次亜塩素剤 ・ その他()
使用水	水道・ 井戸・湧水・その他() 水質検査記録 有・無
調理場所の平面図 (別添可)	(事前調理) (会場調理)

食 品 衛 生 管 理 状 況	①作業場内は、整理整頓されていますか。 ②手指の洗浄消毒設備は、使用していますか。 ③ゴキブリ、ハエなどはいませんか。 ④調理場は、高温、多湿になっていませんか。 ⑤全従事者に食中毒予防の3原則が徹底されていますか。 ⑥冷蔵庫等の温度を確認し記録していますか	はい・いいえ はい・いいえ いる・いない いる・いない はい・いいえ はい・いいえ
--------------------------	--	--

食品名	調理工程(概略フロー図)	主な原材料	主材料仕入れ先	担当責任者
単価 円 数量	下処理 日 時～ 調理 日 時～		納品 日 時	人従事
単価 円 数量	下処理 日 時～ 調理 日 時～		納品 日 時	人従事
単価 円 数量	下処理 日 時～ 調理 日 時～		納品 日 時	人従事
単価 円 数量	下処理 日 時～ 調理 日 時～		納品 日 時	人従事
単価 円 数量	下処理 日 時～ 調理 日 時～		納品 日 時	人従事
単価 円 数量	下処理 日 時～ 調理 日 時～		納品 日 時	人従事
単価 円 数量	下処理 日 時～ 調理 日 時～		納品 日 時	人従事
単価 円 数量	下処理 日 時～ 調理 日 時～		納品 日 時	人従事
単価 円 数量	下処理 日 時～ 調理 日 時～		納品 日 時	人従事