別記様式２

食品営業類似行為届

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　　年　　月　　日

　南紀熊野ジオパーク推進協議会長　様

住　所

氏　名

連絡先

　下記のとおり届け出ます。

記

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 取扱い食品名 | 原材料購入先名称・所在地 | 調理等の方法 | 提供予定数 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 従事者数 |  人 |  配置図面の番号 |  |
| 保冷設備 |  クーラーボックス（　有 ・ 無　） 冷蔵庫（　有 ・ 無　） |
| 使用水 |  　　水道水　・　井戸水（滅菌器　有 ・ 無　） |
| 下処理の場所 |  |
|

|  |
| --- |
|  施設の平面図（下処理施設についても明記すること） ※ガスコンロ・冷蔵庫・水道設備・調理台・廃棄物容器の配置がわかるように記載すること |
|

別記様式２

記載例１　市販品のまま販売

食品営業類似行為届

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　　年　　月　　日

　南紀熊野ジオパーク推進協議会長　様

住　所

氏　名

連絡先

　下記のとおり届け出ます。

記

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 取扱い食品名 | 原材料購入先名称・所在地 | 調理等の方法 | 提供予定数 |
| 梅塩チップ | 〇〇〇〇〇堂□□町△△２●－４● | 市販品のまま販売 | １５個 |
| 炭酸せんべい | ◇◇堂▽▽町✕✕２■■－◆◆ | 市販品のまま販売 | １５缶 |
|  |  |  |  |
| 従事者数 |  ２ 人 |  配置図面の番号 |  |
| 保冷設備 |  クーラーボックス（　有 ・ 無　） 冷蔵庫（　有 ・ 無　） |
| 使用水 |  　　水道水　・　井戸水（滅菌器　有 ・ 無　） |
| 下処理の場所 |  |
|

|  |
| --- |
|  施設の平面図（下処理施設についても明記すること）　　　　　　　　　　　　　　　通路側商品商品　　　　　　　　　　　　　　　　　ブース側 ※ガスコンロ・冷蔵庫・水道設備・調理台・廃棄物容器の配置がわかるように記載すること |
|

別記様式２

記載例２　店舗で製造して現地は販売のみ

食品営業類似行為届

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　　年　　月　　日

　南紀熊野ジオパーク推進協議会長　様

住　所

氏　名

連絡先

　下記のとおり届け出ます。

記

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 取扱い食品名 | 原材料購入先名称・所在地 | 調理等の方法 | 提供予定数 |
| ○○寿司 | ○○会社 | 自社許可施設で製造し包装。現地では販売のみ | ●●個 |
| ○○バーガー | ○○食品 | 自社許可施設で製造し包装。現地では販売のみ | ●●個 |
| ○○饅頭 | ○○精米店 | 自社許可施設で製造し包装。現地では販売のみ | 　●●個 |
|  |  |  | 　　 |
| 従事者数 |  １人 |  配置図面の番号 |  |
| 保冷設備 |  クーラーボックス（　有 ・ 無　） 冷蔵庫（　有 ・ 無　） |
| 使用水 |  　　水道水　・　井戸水（滅菌器　有 ・ 無　） |
| 下処理の場所 | ●●（●●町●●番地）　 |
|

|  |
| --- |
|  施設の平面図（下処理施設についても明記すること）【自社施設】　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　【会場】調理台通路側オーブン　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　商品商品　ゴミ箱　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　水道コンロ流し食洗器※ガスコンロ・冷蔵庫・水道設備・調理台・廃棄物容器の配置がわかるように記載すること |
|