

# 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

.....

.....

.....

.....

.....

.....