

# 模 擬 店 の 開 設 届

(1) 団体名・事業所名

取扱い責任者氏名

Tel.

(2) 住 所 〒

千葉県

(3) 設 備

主な調理場所			
店舗位置	<input checked="" type="checkbox"/> 屋外	<input type="checkbox"/> 屋内	
冷蔵庫等	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	温度計	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
手洗い設備	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	薬液名	
食器の利用方法	<input checked="" type="checkbox"/> 使い捨て容器 <input type="checkbox"/> 洗浄再利用		
使用水	<input checked="" type="checkbox"/> 上水道 <input type="checkbox"/> 自家水 ( 年 月 日 検査済)		
廃棄物処理方法	<input type="checkbox"/> 処理業者 <input type="checkbox"/> 焼却 <input type="checkbox"/> その他 ( )		

#### (4) 取扱品目

取扱商品名	調理の有無	数量	仕 入 先	
			屋号 Tel.	所 在 地
備考				

※万一、事故があった場合に製造者を特定するためのものです。※数量は〇人前の表記でも可。

#### (5) 添付書類

1. 調理従事者名簿

2. 従事者検便(腸内細菌 O-157 検査)成績書

3. 調理場等の平面図 ①模擬店内平面図 ※レイアウト図

②下処理調理場平面図 ※食品営業許可者は不要