臨　時　出　店　の　概　要

|  |  |
| --- | --- |
| 臨時出店者  （代表者） |  |
| 提供する食品の品目 |  |
| 食品の取扱方法  （調理工程・販売等） |  |
| 予定食数 |  |
| 設　　備　　概　　要 | |
| １　設置位置　（　屋内 ・ 屋外　）  ２　冷蔵設備　（　冷蔵庫 ・ アイスボックス ・ その他　　　　　　　　　　）  ３　給水設備　（　水道 ・ 貯水タンク ・ その他　　　　　　　　　　　　　） | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 従　事　者　名　簿 | | |
| 氏　　名 | 従事内容（調理・販売等） | 検便実施の有無 |
|  |  | 有　・　無  有　・　無  有　・　無  有　・　無  有　・　無 |

　※裏面記入例をご覧ください

臨　時　出　店　の　概　要

**記　入　例**

|  |  |
| --- | --- |
| 臨時出店者  （代表者） | ○○商店  埼玉　太郎 |
| 提供する食品の品目 | １.焼きそば  ２.かき氷 |
| 食品の取扱方法  （調理工程・販売等） | １.焼きそば  **調理工程・販売方法を詳しく書いてください。**  **他の場所で調理する場合は、その旨もご記入ください。**  ① 豚肉及び野菜を食べやすい大きさに切る。  ② 鉄板に油をひき、豚肉、野菜類を入れよく炒める。  ③ 麺と水を入れて、ソース、塩、胡椒等で味付けする。  ④ プラスチック製のパックに詰めて販売をする。  ２.かき氷  ① プラスチック製の容器に専用機で氷を削り、シロップをかけて販売をする |
| 予定食数 | １.　５０食  ２.３００杯 |
| 設　　備　　概　　要 | |
| １　設置位置　（　屋内 ・ 屋外　）  ２　冷蔵設備　（　冷蔵庫 ・ アイスボックス ・ その他　　　　　　　　　　）  ３　給水設備　（　水道 ・ 貯水タンク ・ その他　　　　　　　　　　　　　） | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 従　事　者　名　簿 | | |
| 氏　　名 | 従事内容（調理・販売等） | 検便実施の有無 |
| 埼玉　太郎  埼玉　花子  埼玉　コバトン | 調理  調理  販売 | 有　・　無  有　・　無  有　・　無 |