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 |