臨　時　出　店　の　概　要

|  |  |
| --- | --- |
| 臨時出店者 |  |
| 取扱食品 |  |
| 食品の取扱方法  （調理工程・販売等） |  |
| 店　舗　平　面　図 | |
|  | |
| 設　　備　　概　　要 | |
| １　設置位置　（　屋内 ・ 屋外　）  ２　冷蔵設備　（　冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ 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 |
| **※この欄については事務局でまとめて提出します。**  別添資料のとおり  ・別紙１（取り扱い食品・従事内容）  ・別紙２（従事者名簿・検便検査成績書含む。当日従事者名簿の「調理」に○のついている者が検便検査実施者） |  |  |

臨　時　出　店　の　概　要

**記入例**

|  |  |
| --- | --- |
| 臨時出店者 | 富士見商店　　富士見太郎 |
| 取扱食品 | やきそば |
| 食品の取扱方法  （調理工程・販売等） | 集会所の調理室で切ってきたキャベツ、人参、もやしと肉、麺を鉄板で炒めて、パックに入れて提供する。  **注意事項**  ①許可施設又は清潔な場所で仕込んだものを使用すること。  ②前日に提供する食品の前処理や調理は絶対にしないこと。  ③調理は提供の直前に行い、作り置きはしないこと。  ④食品や原材料は、鮮度及び表示に注意して、できるだけ当日に購入すること。  ⑤食品は衛生的に保管し、冷蔵庫、クーラーボックス等を用いて低温保存すること。 |
| 店　舗　平　面　図 | |
| |  | | --- | | テーブル  資材置場  クーラーボックス  **消火器**  **プロパンガス**  鉄　板  販売テーブル |   火気器具・電気器具を扱う場合、以下２点の場所を記入してください。  ①火気器具・電気器具の位置  ②消火器の位置 | |
| 設　　備　　概　　要 | |
| １　設置位置　（　屋内 ・ 屋外　）  ２　冷蔵設備　（　冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ 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 |
| ※記入不要 |  |  |