

臨時出店の概要

臨時出店者	店舗名を記載してください。	
取扱食品	販売する商品を記入してください。	
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	調理方法や各商品の販売方法、保存方法を記入してください。 (例) みそ汁→LPガスで温め、プラスチック容器で提供 アイス→クーラーボックスで保管し、個包装で販売	
店舗平面図		
<p>(例)</p> <p>手洗い設備 水タンク クーラーボックス LP ガスボンベ 100×2本</p> <p>○ 消火器</p> <p>販売テーブル 焼き台</p>		
<p>・テーブルや火気、手洗い設備等の配置図を記入してください。</p> <p>・火気については使用の形態（使用器具、燃料の種類、燃料の量など）を必ず記入してください。また、火気使用店舗は消火器の位置も必ず記載してください。</p>		
設備概要		
<p>1 設置位置 (屋内 ・ 屋外)</p> <p>2 冷蔵設備 (冷蔵庫 ・ アイスボックス ・ その他)</p> <p>3 給水設備 (水道 ・ 貯水タンク ・ その他)</p>		

従事者名簿 (枠が足りない場合は別紙に記載)		
氏名	従事内容 (調理・販売等)	検便実施の有無