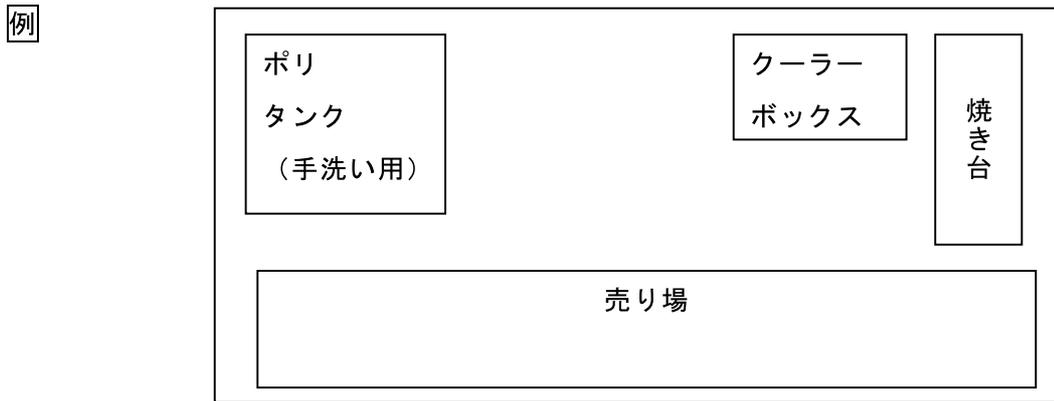


臨時出店の概要

臨時出店者	住所 氏名	臨時出店者（営業する方） についてご記入ください。電話番号	責任者と常時連絡のとれる 電話番号（携帯電話等）
取扱食品	例 焼きとり		
食品の仕入先	別紙参照		
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	具体的にご記入ください。 例 冷凍焼きとりを前日に冷蔵庫内で解凍。 出店中は、クーラーボックス内に保管。 テント内の焼き台で焼いて、使い捨て食器で提供。		

店舗平面図

出店テント等の中の配置図をご記入ください。



設備概要

1 設置位置 (屋内・屋外)	} 当てはまるものに ○を付けてください。
2 冷蔵設備 (冷蔵庫・冷凍庫・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)	

※井戸水を使用する場合は水質検査成績書を添付（写し可）

従事者名簿

氏名	従事内容（調理・販売等）	検便実施の有無
例 ○ さいたま 太郎 さいたま 花子	販売 調理	有 有

※責任者の氏名の前に○を記入

※検便を実施した者の検査結果成績書を添付（写し可）

調理従事者の検便は、
検査項目に、赤痢菌、サルモネラ属菌、
腸管出血性大腸菌O157のあるもの

【別紙 5 記入例】

食品の仕入先

品 名	仕入先の住所、氏名又は名称及び電話番号
<p>例</p> <p>冷凍焼きとり</p>	<p>住 所 さいたま市〇〇区△△ 1- 2- 3</p> <p>氏 名 スーパー〇〇 (名称)</p> <p>T E L 1 2 3- 4 5 6 7</p>
<p>例</p> <p>焼きとり用たれ</p>	<p>住 所 さいたま市△△区〇〇 1- 2- 3</p> <p>氏 名 △△商店 (名称)</p> <p>T E L 1 2 3- 4 5 6 7</p>
	<p>住 所</p> <p>氏 名 (名称)</p> <p>T E L</p>
	<p>住 所</p> <p>氏 名 (名称)</p> <p>T E L</p>
	<p>住 所</p> <p>氏 名 (名称)</p> <p>T E L</p>