

出 店 者	住 所											
	氏 名											
	電話番号											
提 供 食 品 (一般名称を記載する)	例	焼きそば	100	食	4		食					
	1			食	5		食					
	2			食	6		食					
	3			食	7		食					
出店の概要	営 業 許 可 況 取 得 状 況	<出店者が次の許可を持つ場合は、許可指令書写しを添付し以降の記載省略可> ☐ 「飲食店営業（露店営業）」の県保健所許可（中核市を除く） ☐ 「飲食店営業（自動車による営業）」の県内保健所許可あり										
	下 処 理 施 設	☐ 下処理が必要なので、以下の施設で下処理します。 施設名称： 所 在 地： ☐ 下処理が不要な食材（カット野菜などの既製品）を使用します。										
	確 認 事 項	提供食品は以下の条件にあてはまります。 ☐ 簡易な調理又は加工に限り、提供する直前に加熱調理をしたもの ☐ 既製品を容器に盛り付ける又は、コップに注ぐだけのもの（ジュース、酒等） ☐ かき氷又はこれに類するもの（削りいちご等） ☐ 物品販売（製品をそのまま販売する）										
	建 築 様 式	☐ テント ☐ スーパーハウス ☐ その他（ ）										
設備の概要	区 画	☐ シート・幕 ☐ パネル ☐ 壁 ☐ その他（ ）										
	給 水 設 備	☐ 水道直結※1 ☐ 蛇口付きタンク※2 （容量： L × 個） ※1 「麺茹で」等、水を大量に使用する場合は“水道直結”が必須です ※2 タンクは18Lタンクであれば“2個以上”必要となります										
	排 水 設 備	☐ 排水溝・下水に直結 ☐ 排水バケツ ☐ その他（ ）										
	使 用 水	☐ 水道水 ☐ 井戸水（直近の水質検査結果を添付してください）										
	保 管 設 備	☐ 冷蔵庫・冷凍庫 ☐ クーラーボックス ☐ その他（ ）										
	ゴ ミ 箱	☐ 蓋付き容器 ☐ ポリ袋 ☐ その他（ ）										
	手 洗 消 毒	☐ 薬用ハンドソープ ☐ アルコール ☐ その他（ ）										
	ト イ レ	☐ 公衆トイレ ☐ 施設借用 ☐ 自宅 ☐ その他（ ）										
施設の平面図	(例) 側面・背面は覆う ゴミ箱 給水 ○バケツ クーラー ボックス 焼き台 販売台											
	テント内での下処理はNG											