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 | |
| ※１　消火器の設置場所を明記すること。  ※２　新型コロナウィルス感染症対策用品の設置場所を明記すること。  （例　消毒液、ビニールシート等）  ※３　現地における食品の調理工程は最終１工程のみとし、切る→焼く等２工程にならないこと | |
| 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 |
|  |  |  |