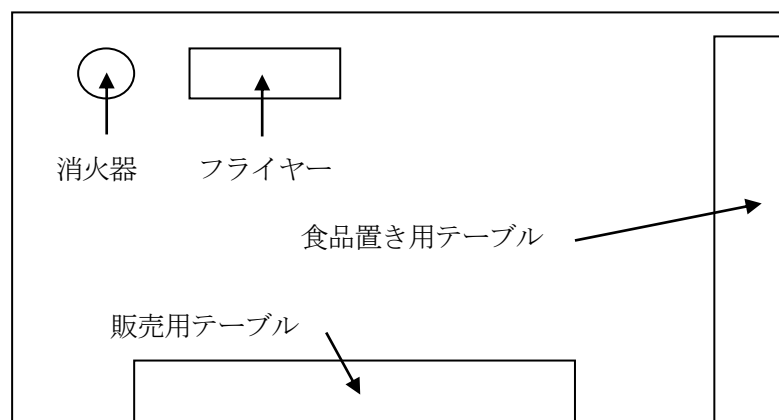


## 見本

## 臨時出店の概要

臨時出店者	有限会社 鴻巣屋
取扱食品	やきそば、コロッケ
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	●事前に店舗でカットした野菜と焼きそばを小分けにし、現地で炒めて販売する。(現地では炒めるのみ) ●事前に店舗で揚げてきたコロッケを現地で再加熱して販売(現地では加熱のみ)

## 店舗平面図



※1 消火器の設置場所を必ず明記すること。

※2 現地における食品の調理工程は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・ <u>屋外</u> )           |         |
| 2 | 冷蔵設備 | ( 冷蔵庫・アイスボックス・ <u>その他</u> ) | 使用しない ) |
| 3 | 給水設備 | ( 水道・貯水タンク・ <u>その他</u> )    | 使用しない ) |

## 従事者名簿

氏 名	従事内容(調理・販売等)	検便実施の有無
鴻巣 太郎	調理・販売	有
鴻巣 花子	販売	有