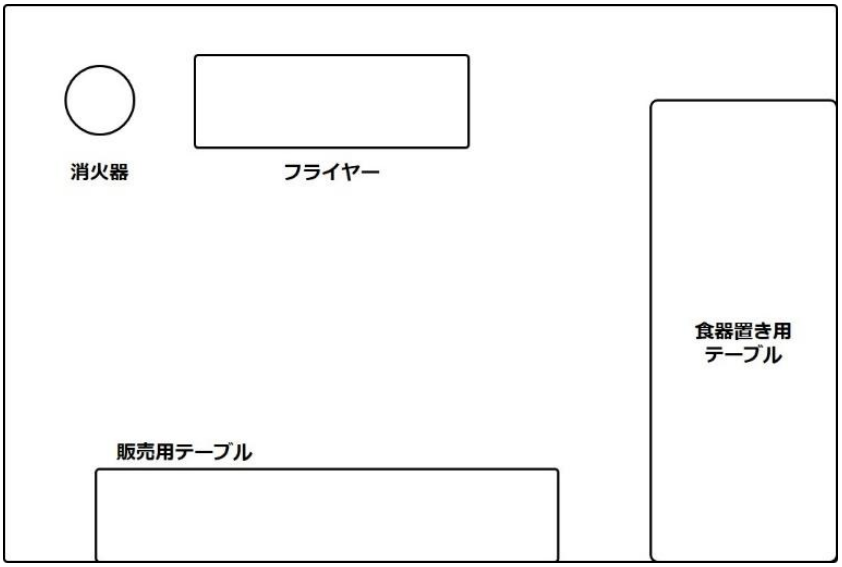
見本

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明記すること。
※２　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