

(参考様式)

臨時営業許可申請に係る添付書類

店舗名	
現場責任者	

提供する食品	販売までの調理工程	仕込みを行う場合の 施設名・所在地
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する) <input type="checkbox"/> 仕込品、飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他:	施設名: 所在地:
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する) <input type="checkbox"/> 仕込品、飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他:	施設名: 所在地:
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する) <input type="checkbox"/> 仕込品、飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他:	施設名: 所在地:
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する) <input type="checkbox"/> 仕込品、飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他:	施設名: 所在地:
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する) <input type="checkbox"/> 仕込品、飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他:	施設名: 所在地:

施設のレイアウト図

--

(参考様式)

臨時営業許可申請に係る添付書類

店舗名	〇〇 食堂
現場責任者	菊池 花子

提供する食品	販売までの調理工程	仕込みを行う場合の 施設名・所在地
カレーライス	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する) <input checked="" type="checkbox"/> 仕込品、飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他:	施設名: 〇〇 食堂 所在地: 〇〇市△△町〇〇 1-2-3
焼き鳥	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input checked="" type="checkbox"/> 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する) <input type="checkbox"/> 仕込品、飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他:	施設名: 〇〇 食堂 所在地: 〇〇市△△町〇〇 1-2-3
ビール	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する) <input checked="" type="checkbox"/> 仕込品、飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他:	施設名: 所在地:
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する) <input type="checkbox"/> 仕込品、飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他:	施設名: 所在地:
	<input type="checkbox"/> 既製品を開封、加温、盛り付け <input type="checkbox"/> 半製品を調理(揚げる、焼く、成形する) <input type="checkbox"/> 仕込品、飲料を容器に注ぐ <input type="checkbox"/> 他:	施設名: 所在地:

施設のレイアウト図

(前面)

販売台

作業台

ガス台

クーラー
ボックス

ポリタンク
手洗い水

消毒

(後面)