

1 取扱食品、予定提供食数

取扱食品			
予定提供食数			

2 仕込場所の図面、提供方法等

会場での調理行為等	提供内容 注1から選択	a d	b e	c	a d	b e	c	a d	b e	c
	調理工程 注2から選択または記述									
会場での原材料の保存方法		常温	冷蔵	冷凍	常温	冷蔵	冷凍	常温	冷蔵	冷凍
仕込 仕込がない場合は不要	区分	法許可施設（営業許可証の写しまたは許可番号の確認） 飲食店営業の基準に準じた施設（図面添付）			法許可施設（営業許可証の写しまたは許可番号の確認） 飲食店営業の基準に準じた施設（図面添付）			法許可施設（営業許可証の写しまたは許可番号の確認） 飲食店営業の基準に準じた施設（図面添付）		
	所在地									
	施設名									

<p>注1</p> <p>a 既製品の開封、加温、盛り付け等</p> <p>b 半製品及び仕込品の簡易な最終調理（揚げる等）</p> <p>c 米飯の炊飯及び冷凍パン生地の焼成</p> <p>d 既製品及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等飲料の提供</p> <p>e その他食品（かき氷、アイスクリーム類等）の提供</p>	<p>注2（複数選択可）</p> <table border="0"> <tr> <td>混ぜる</td> <td>注ぐ</td> <td>削る</td> </tr> <tr> <td>焼く</td> <td>炊く</td> <td>揚げる</td> </tr> <tr> <td>炒める</td> <td>煮る</td> <td>蒸す</td> </tr> <tr> <td>添える</td> <td>かける</td> <td>盛付ける</td> </tr> </table>	混ぜる	注ぐ	削る	焼く	炊く	揚げる	炒める	煮る	蒸す	添える	かける	盛付ける
混ぜる	注ぐ	削る											
焼く	炊く	揚げる											
炒める	煮る	蒸す											
添える	かける	盛付ける											

3 営業施設平面図

保管庫等、消毒薬、流水式手洗い設備、
温度計を備えた冷蔵又は冷凍設備、廃棄物
容器、その他（テーブル、焼き器等）を記載する。

別紙記載可

必要な設備
（内容を確認し、☑をお願いします。）

<input type="checkbox"/>	屋根等を有し、機械器具の配置及び食品の取扱い量に応じた十分な広さを有する
<input type="checkbox"/>	食品等の汚れを防止できる保管庫等
<input type="checkbox"/>	使用水 水道水 水道水以外（井戸水など）
<input type="checkbox"/>	必要な水の量 （ 40L、 80L、 200L ）
<input type="checkbox"/>	消毒薬（アルコール等）
<input type="checkbox"/>	流水式手洗い設備
<input type="checkbox"/>	温度計を備えた冷蔵又は冷凍設備（クーラーボックス等）
<input type="checkbox"/>	廃棄物容器（蓋付きごみ箱等）

4 申請に必要な書類（内容を確認し、☑をお願いします。）

<input type="checkbox"/>	臨時営業許可申請書、添付書類（裏面）
<input type="checkbox"/>	食品衛生責任者の資格等を証する書類の写し（ 保健所確認者： ）
<input type="checkbox"/>	営業施設の構造及び設備を示す図面（本紙記載の場合、省略可）
<input type="checkbox"/>	（仕込場所が法許可施設の場合）営業許可証の写し（ 許可番号で確認 番号： ）
<input type="checkbox"/>	（仕込場所が飲食店営業に準じた施設の場合）仕込場所の構造及び設備を示す図面
<input type="checkbox"/>	（使用水が水道水以外の場合）水質検査結果の写し
<input type="checkbox"/>	衛生管理計画（保健所で確認後、返却）