

書類③

出店者の氏名及び住所			
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所にチェックすること 許可を持っている場合は業種を記載		☐ 有（業） （施設名：） ☐ 固定施設 ☐ 露店営業 ☐ 自動車営業 ☐ 無	☐ 有（業） （施設名：） ☐ 固定施設 ☐ 露店営業 ☐ 自動車営業 ☐ 無
他の行事等での出店の有無 ※該当する箇所にチェックすること （ ）内は今年度の現在までの出店日数を記載		☐ 有（回目） ☐ 無	☐ 有（回目） ☐ 無
今後の出店予定日数		日	日
提供する食品			
提供予定数			
★「露店営業」と「自動車営業」を取得している場合は、以下の記載は省略可能。「固定施設」のみ取得の場合は省略不可。			
調理施設 ※下処理等を行う施設名を記載 全て現地調理の場合は記入不要			
調理場所からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記入不要			
調理工程	下処理 （現地調理がない場合もこの欄に記載） ※仕入れ先も記載すること ※調理開始日も記載		
	下処理工程での食材の保管方法		
	現地 ※仕入れ先も記載すること		
	現地での食材の保管方法		