

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		<input type="checkbox"/> 有 (業) <input type="checkbox"/> 固定施設 <input type="checkbox"/> 露店営業 (施設名) <input type="checkbox"/> 自動車営業 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 (業) <input type="checkbox"/> 固定施設 <input type="checkbox"/> 露店営業 (施設名) <input type="checkbox"/> 自動車営業 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/> 有( 日) <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有( 日) <input type="checkbox"/> 無
今後の出店予定日数		日	日
提供する食品			
提供予定数			
* 営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能			
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		