

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 ((施設名 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 ((施設名 <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	