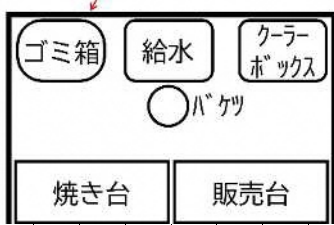


出店者及び提供食品

出店の概要	出店者	住所					
		氏名					
		電話番号					
	提供食品 <small>(一般名称を記載する)</small>	例 焼きそば	100食	4			食
		1		食	5		食
	2		食	6		食	
	3		食	7		食	
営業許可状況	<出店者が次の許可を持つ場合は、許可指令書写しを添付し以降の記載省略可> <input type="checkbox"/> 「飲食店営業（露店営業）」の県保健所許可（中核市を除く） <input type="checkbox"/> 「飲食店営業（自動車による営業）」の県内保健所許可あり						
下処理施設	<input type="checkbox"/> 下処理が必要なので、以下の施設で下処理します。 施設名称： 所在地： <input type="checkbox"/> 下処理が不要な食材（カット野菜などの既製品）を使用します。						
確認事項	提供食品は以下の条件にあてはまります。 <input type="checkbox"/> 簡易な調理又は加工に限り、提供する直前に加熱調理をしたもの <input type="checkbox"/> 既製品を容器に盛り付ける又は、コップに注ぐだけのもの（ジュース、酒等） <input type="checkbox"/> かき氷又はこれに類するもの（削りいちご等） <input type="checkbox"/> 物品販売（製品をそのまま販売する）						
設備の概要	建築様式	<input type="checkbox"/> テント <input type="checkbox"/> スーパーハウス <input type="checkbox"/> その他（ ）					
	区画	<input type="checkbox"/> シート・幕 <input type="checkbox"/> パネル <input type="checkbox"/> 壁 <input type="checkbox"/> その他（ ）					
	給水設備	<input type="checkbox"/> 水道直結 <sup>※1</sup> <input type="checkbox"/> 蛇口付きタンク <sup>※2</sup> （容量： L × 個） ※1 「麺茹で」等、水を大量に使用する場合は“水道直結”が必須です ※2 タンクは18Lタンクであれば“2個以上”必要となります					
	排水設備	<input type="checkbox"/> 排水溝・下水に直結 <input type="checkbox"/> 排水バケツ <input type="checkbox"/> その他（ ）					
	使用水	<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 井戸水（直近の水質検査結果を添付してください）					
	保管設備	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫 <input type="checkbox"/> クーラーボックス <input type="checkbox"/> その他（ ）					
	ゴミ箱	<input type="checkbox"/> 蓋付き容器 <input type="checkbox"/> ポリ袋 <input type="checkbox"/> その他（ ）					
	手洗消毒 トイレ	<input type="checkbox"/> 薬用ハンドソープ <input type="checkbox"/> アルコール <input type="checkbox"/> その他（ ） <input type="checkbox"/> 公衆トイレ <input type="checkbox"/> 施設借用 <input type="checkbox"/> 自宅 <input type="checkbox"/> その他（ ）					
施設の平面図	(例) <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">側面・背面は覆う</span> 						
	<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">テント内での下処理はNG</span> 