

1 取扱食品、予定提供食数

取扱食品	やきとり	すずカステラ	ホットサンド
予定提供食数	40	100	100

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	<input checked="" type="checkbox"/> a    b    c d    e	a <input checked="" type="checkbox"/> b    c d    e	a <input checked="" type="checkbox"/> b    c d    e
	調理工程 注2から選択または記述	・串うちされた鶏(既製品)を焼く	、	・具材を既製品のパンに挟む ・焼く
会場での原材料の保存方法		常温    冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵    冷凍	常温 <input checked="" type="checkbox"/> 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）	<input checked="" type="checkbox"/> 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） <input checked="" type="checkbox"/> 飲食店営業の基準に準じた施設（図面添付）
	所在地		〇〇市    5 - 11	〇〇市    8 - 43
	施設名		食堂	公民館

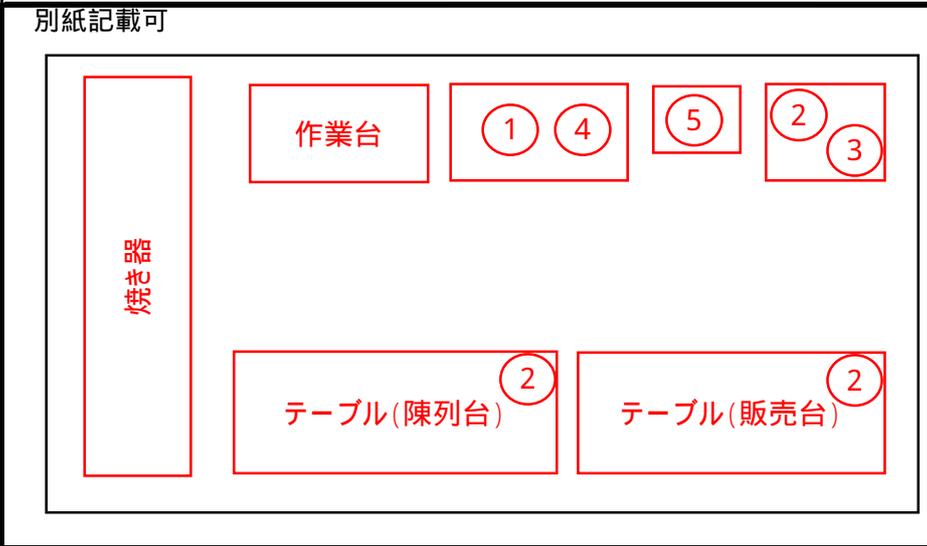
注1  
 a 既製品の開封、加温、盛り付け等  
 b 半製品及び仕込品の簡易な最終調理（揚げる等）  
 c 米飯の炊飯及び冷凍パン生地の焼成  
 d 既製品及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等飲料の提供  
 e その他食品（かき氷、アイスクリーム類等）の提供

注2（複数選択可）  
 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   盛り付ける

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。

必要な設備  
 （内容を確認し、をお願いします。）



- 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
- 食品等の汚れを防止できる保管庫等
- 使用水
  - 水道水
  - 水道水以外（井戸水など）
- 必要な水の量  
（ 40L、80L、 200L）
- 消毒薬（アルコール等）
- 流水式手洗い設備
- 温度計を備えた冷蔵又は冷凍設備（クーラーボックス等）
- 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 checked="" type="checkbox"/>	臨時営業許可申請書、添付書類（裏面）
<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	（使用水が水道水以外の場合）水質検査結果の写し
<input checked="" type="checkbox"/>	衛生管理計画（保健所で確認後、返却）