

出店者の概要	出店者	住所										
		氏名										
		電話番号										
	提供食品 (一般名称を記載する)	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> ☐ 「飲食店営業（露店営業）」の県保健所許可（中核市を除く） ☐ 「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	☐ 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： ☐ 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。 ☐ 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 ☐ 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） ☐ かき氷又はこれに類するもの（削りいちご等） ☐ 物品販売（製品をそのまま販売する）											
設備の概要	建築様式	☐ テント ☐ スーパーハウス ☐ その他（ ）										
	区画	☐ シート・幕 ☐ パネル ☐ 壁 ☐ その他（ ）										
	給水設備	☐ 水道直結※1 ☐ 蛇口付きタンク※2 （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	☐ 排水溝・下水に直結 ☐ 排水バケツ ☐ その他（ ）										
	使用水	☐ 水道水 ☐ 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	☐ 冷蔵庫・冷凍庫 ☐ クーラーボックス ☐ その他（ ）										
	ゴミ箱	☐ 蓋付き容器 ☐ ポリ袋 ☐ その他（ ）										
	手洗消毒	☐ 薬用ハンドソープ ☐ アルコール ☐ その他（ ）										
トイレ	☐ 公衆トイレ ☐ 施設借用 ☐ 自宅 ☐ その他（ ）											
施設の平面図	(例) 側面・背面は覆う ゴミ箱 給水 クーラーボックス ○バケツ 焼き台 販売台 テント内での下処理はNG 											