

営業許可申請添付書類(仮設営業・臨時営業) 【記入例】

設営完了日時: ○月 ○日 ○時 ○分

イベントブース責任者名: 南 太郎

連絡先: 090-0000-0000

屋号	たこ焼きミナミ	営業施設の図面	
調理・製造品目	たこ焼		
原材料	<ul style="list-style-type: none"> ゆでだこ 小麦粉 卵 キャベツ 紅しょうが 塩 ソース 青のり 鰹節 		
調理・製造工程	☆仕込先での作業内容 仕込先店名: たこ焼きミナミ天神店 所在地: 福岡市中央区天神○丁目○番○号 作業内容: 飲食店許可施設で、小麦粉、卵、塩を混ぜ合わせて生地を作り、冷蔵保管する。 ゆでだこ、キャベツを切り分け、材料別にタッパーに入れて冷蔵保管する。	保健所確認欄 (窓口受付時、[]内に○をつけ、受付時欄にチェック。現地調査時は現地欄にチェック)	
	☆イベント会場での作業内容	受付時 現地	
	※ 会場で包丁・まな板は使用できません！ 鉄板に生地を注ぎ、ゆでだこ、キャベツ、紅しょうがを加えて十分に加熱する。 ソース、青のり、鰹節をかけて、使い捨て容器に入れて提供する。	☆設備について <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 作業場 [屋外(テント)・プレハブ・屋内] [面積 (×)m2] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 区画 [三方区画] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 給水 [蛇口付きポリタンク(18L×2コ)] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 排水 [公共下水・施設下水・容器()L] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 容器保管庫 [ふた付きで耐久性があるもの(段ボール及び発泡スチロールは不可)] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫 [電気式・クーラーボックス(発泡スチロール不可) 温度計あり] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 石鹸・アルコール・ペーパータオル・フタ付ゴミ箱	
		記入不要	
		☆提供食品について 受付時 現地 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> トッピング [なし・市販品をトッピング程度で添加] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 炊飯 [なし・許可施設で炊飯し電子ジャーごと搬入・現場で炊飯(無洗米使用)] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> かき氷 [なし・あり(密閉機械式削氷機、市販氷、市販氷蜜を使用)] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ソフトクリーム [なし・あり(殺菌液状ミックスを使用)] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ソフトドリンク・アルコール [なし・つぎ分け・容器包装のまま販売]	

営業許可申請添付書類(仮設営業・臨時営業) 【記入例】

設営完了日時: ○月 ○日 ○時 ○分

イベントブース責任者名: 南 太郎

連絡先: 090-0000-0000

屋号	からあげミナミ	営業施設の図面	
調理・製造品目	から揚げ		
原材料	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉 片栗粉 しょうゆ しょうが 酒 サラダ油 		
調理・製造工程	<p>☆仕込先での作業内容</p> <p>仕込先店名: からあげミナミ天神店</p> <p>所在地: 福岡市中央区天神○丁目○番○号</p> <p>作業内容: 飲食店許可施設で、カットした鶏肉に調味料で下味を付け、粉つけてタッパーに入れ冷蔵保存しておく。</p>	<p>保健所確認欄 (窓口受付時、[]内に○をつけ、受付時欄にチェック。現地調査時は現地欄にチェック)</p> <p>受付時 現地</p> <p>☆設備について</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 作業場 [屋外(テント)・プレハブ・屋内] [面積 (×)m2]</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 区画 [三方区画]</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 給水 [蛇口付きポリタンク(18L×2コ)]</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 排水 [公共下水・施設下水・容器()L]</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 容器保管庫 [ふた付きで耐久性があるもの(段ボール及び発泡スチロールは不可)]</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫 [電気式・クーラーボックス(発泡スチロール不可) 温度計あり]</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 石鹸・アルコール・ペーパータオル・フタ付ゴミ箱</p>	
	<p>☆イベント会場での作業内容</p> <p>※ 会場で包丁・まな板は使用できません!</p> <p>フライヤーでサラダ油を熱し、鶏肉を揚げる。揚がったら、使い捨て容器に入れて提供する。</p>	<p>受付時 現地</p> <p>☆提供食品について</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> トッピング [なし・市販品をトッピング程度で添加]</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 炊飯 [なし・許可施設で炊飯し電子ジャーごと搬入・現場で炊飯(無洗米使用)]</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> かき氷 [なし・あり(密閉機械式削氷機、市販氷、市販氷蜜を使用)]</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ソフトクリーム [なし・あり(殺菌液状ミックスを使用)]</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ソフトドリンク・アルコール [なし・つぎ分け・容器包装のまま販売]</p>	

記入不要

営業許可申請添付書類(仮設営業・臨時営業) 【記入例】

設営完了日時: ○月 ○日 ○時 ○分

イベントブース責任者名: 南 太郎

連絡先: 090-0000-0000

屋号	ミナミコーヒー	営業施設の図面
調理・製造品目	ホットコーヒー	
原材料	・コーヒー豆 ・水	
調理・製造工程	☆仕込先での作業内容 仕込先店名: ミナミコーヒー天神店 所在地: 福岡市中央区天神○丁目○番○号 作業内容: 飲食店許可施設で、豆を挽く。 もしくは、挽いてある豆を仕入れる。	保健所確認欄 (窓口受付時、[]内に○をつけ、受付時欄にチェック。現地調査時は現地欄にチェック)
	☆イベント会場での作業内容 ※ 会場で包丁・まな板は使用できません！ コーヒーメーカーでコーヒーを入れ、使い捨て容器に入れて提供する。	☆設備について 受付時 現地 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 作業場 [屋外(テント)・プレハブ・屋内] [面積 (×)m2] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 区画 [三方区画] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 給水 [蛇口付きポリタンク(18L×2コ)] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 排水 [公共下水・施設下水・容器()L] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 容器保管庫 [ふた付きで耐久性があるもの(段ボール及び発泡スチロールは不可)] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫 [電気式・クーラーボックス(発泡スチロール不可) 温度計あり] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 石鹸・アルコール・ペーパータオル・フタ付ゴミ箱
		☆提供食品について 受付時 現地 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> トッピング [なし・市販品をトッピング程度で添加] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 炊飯 [なし・許可施設で炊飯し電子ジャーごと搬入・現場で炊飯(無洗米使用)] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> かき氷 [なし・あり(密閉機械式削氷機、市販氷、市販氷蜜を使用)] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ソフトクリーム [なし・あり(殺菌液状ミックスを使用)] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ソフトドリンク・アルコール [なし・つぎ分け・容器包装のまま販売]

記入不要