営業許可申請添付書類（イベント出店用）

設営完了日時：

イベントブース責任者名：　　連絡先：

屋号		営業施設の図面
調理・製造品目		
原材料		
調理・製造工程	☆仕込先での作業内容　（または仕入れ先店名） 店　　名： 所　在　地： 作 業 内 容： ☆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！	保健所確認欄 ☆設備について ☐　給水〔　直結　・　蛇口付きポリタンク（18L×2コ）　〕 ☐　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）　〕 ☐　冷蔵庫〔　電気式　・　クーラーボックス（発泡スチロールは不可）　　温度計あり　〕 ☆提供食品について ☐　トッピング〔　なし　・　市販品をトッピング程度で添加　〕 ☐　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）　〕 ☐　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）　〕 ☐　ソフトクリーム〔　なし　・　あり（殺菌液状ミックスを使用）　〕 ☐　食品販売〔　なし　・　肉　・　魚　・　乳　・　そうざい　・　めん　・　アイスクリーム類　・　豆腐　・　その他（　　）　〕 ☐　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　〕