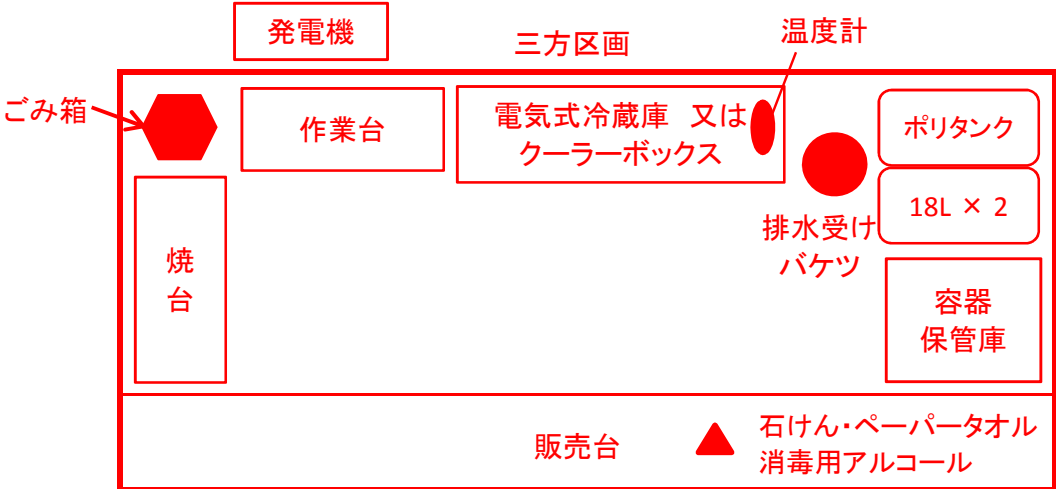


営業許可申請添付書類(イベント出店用)記入例

設営完了日時: 1/4 11:00

イベントブース責任者名: 早良 太郎 連絡先: 090-0000-0000

屋号	早良屋	営業施設の図面	
調理・製造品目	やきそば	 <p>三方区画</p> <p>発電機</p> <p>温度計</p> <p>ごみ箱</p> <p>作業台</p> <p>電気式冷蔵庫 又は クーラーボックス</p> <p>ポリタンク 18L × 2</p> <p>排水受けバケツ</p> <p>容器保管庫</p> <p>焼台</p> <p>販売台</p> <p>石けん・ペーパータオル 消毒用アルコール</p>	
原材料	<ul style="list-style-type: none"> ゆでめん もやし キャベツ にんじん 豚肉 塩 こしょう ソース 		
調理・製造工程	<p>☆仕込先での作業内容 (または仕入れ先店名)</p> <p>店名: 早良屋本店</p> <p>所在地: 福岡市早良区百道一丁目18番18号</p> <p>作業内容: 上記施設(飲食店営業許可有)で、キャベツ, にんじんをカットし, タッパーに入れて冷蔵保管する。</p> <p>豚肉はカット済みのものを仕入れ, 冷蔵保管。</p> <p>もやし, ゆでめんは購入後包装のまま冷蔵保管。</p>		
調理・製造工程	<p>☆イベント会場での作業内容</p> <p>鉄板でゆでめん, もやし, キャベツ, にんじん 豚肉をいため, 塩, こしょう, ソースで味付けする。</p> <p>使い捨て容器に入れて提供する。</p> <p>※ 会場で包丁・まな板は使用できません!</p>	<p>保健所確認欄</p> <p>☆設備について</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 給水 [直結 ・ 蛇口付きポリタンク(18L×2コ)] <input type="checkbox"/> 容器保管庫 [汚れ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"/> 冷蔵庫 [温度計あり] <p>☆提供食品に</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> トッピング <input type="checkbox"/> 炊飯 [無洗米使用] <input type="checkbox"/> かき氷 <input type="checkbox"/> ソフトクリーム <input type="checkbox"/> 食品販売 [リーム類 ・ 豆腐 ・ その他()] <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