

臨時出店の概要

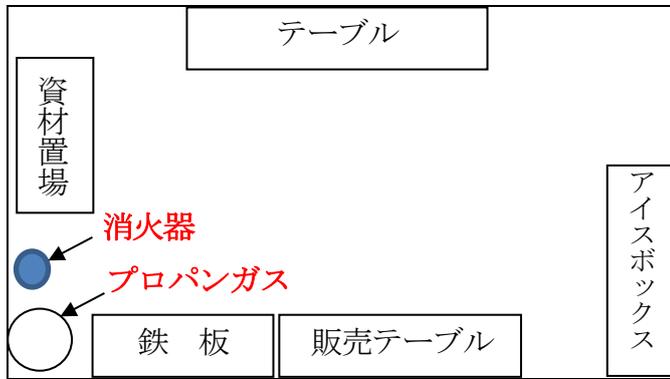
臨時出店者	
取扱食品	
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	
店 舗 平 面 図	
設 備 概 要	
1 設置位置 (屋内 ・ 屋外) 2 冷蔵設備 (冷蔵庫 ・ アイスボックス ・ その他) 3 給水設備 (水道 ・ 貯水タンク ・ その他)	

従 事 者 名 簿		
氏 名	従事内容 (調理・販売等)	検便実施の有無
<p>※この欄については事務局でまとめて提出します。</p> <p>別添資料のとおり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・別紙1 (取り扱い食品・従事内容) ・別紙2 (従事者名簿・検便検査成績書含む。当日従事者名簿の「調理」に○の ついている者が検便検査実施者) 		

臨時出店の概要

臨時出店者	富士見商店 富士見太郎
取扱食品	やきそば
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	<p>集会所の調理室で切ってきたキャベツ、人参、もやしと肉、麺を鉄板で炒めて、パックに入れて提供する。</p> <div style="border: 2px solid red; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>注意事項</p> <p>①許可施設又は清潔な場所で仕込んだものを使用すること。</p> <p>②前日に提供する即品の前処理や調理は絶対にしないこと。</p> <p>③調理は提供の直前に行い、作り置きはしないこと。</p> <p>④食品や原材料は、鮮度及び表示に注意して、できるだけ当日に購入すること。</p> <p>⑤食品は衛生的に保管し、冷蔵庫、クーラーボックス等を用いて低温保存すること。</p> </div>

店舗平面図



火気器具・電気器具を扱う場合、以下2点の場所を記入してください。

- ①火気器具・電気器具の位置
- ②消火器の位置

設備概要

1	設置位置	(屋内・ <u>屋外</u>)	
2	冷蔵設備	(冷蔵庫・ <u>アイスボックス</u> ・その他)	
3	給水設備	(<u>水道</u> ・貯水タンク・その他)	

従事者名簿

氏名	従事内容 (調理・販売等)	検便実施の有無
※記入不要		