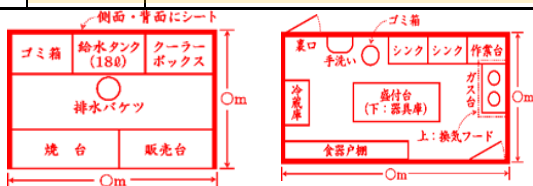


出店者及び提供品目等

出店者	住所 (福島 一郎) 氏名 (福島市森合町〇〇-〇〇) 電話番号 (024-〇〇〇-〇〇〇〇)	出店者の住所、氏名、電話番号(連絡が付きやすい)を記入してください。
提供食品名及び食数	<input type="checkbox"/> 直前加熱又は再加熱して提供する食品 ① ( 唐揚げ ) ( 100 食) ② ( フライドポテト ) ( 100 食) <input type="checkbox"/> 既製品の盛付け又は注ぎ分けをする食品(かき氷等も含む) ① ( ビール ) ( 500 食) ② ( ) ( ) 食 <input type="checkbox"/> その他(食品の販売等を含む) ① ( 焼菓子 ) ( 100 食) ② ( ) ( ) 食 ③ ( ) ( ) 食 ④ ( ) ( ) 食	〇出店当日、提供する予定の食品名及び1日で提供予定の食数を記入してください。 〇「直前加熱又は再加熱して提供する食品」は営業場所で加熱して提供する食品を記入してください。 〇「既製品の盛付け又は注ぎ分けをする食品」は既製品の食品を使用して、盛付けやジュース、お酒の注ぎ分けをする食品を記入してください。 〇「その他」は既製品のお菓子などをそのまま販売する食品を記入してください。 〇提供できる食品かどうか不明な場合は、保健所へご相談ください。
下処理施設	<input checked="" type="checkbox"/> 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 (福島〇〇食堂) 所在地 (福島市森合町〇〇-〇〇) <input type="checkbox"/> 下処理が不要な食材(カット野菜や串刺し済の肉を使用する等)を使用します。	〇野菜のカットや串打ちなど下処理が必要な食材があれば、記入してください。 〇下処理する場所は、自宅のキッチン以外の固定店舗同等(給排水設備等が整備されている施設)を使用してください。 〇下処理場所に使用できるか不明な場合は、保健所へご相談ください。

出店施設の概要

1 建築様式	<input checked="" type="checkbox"/> テント <input type="checkbox"/> スーパーハウス <input type="checkbox"/> その他( )	該当する事項をチェックし、記入してください。
2 面積	( 6 )㎡ ※1間=約1.8m 1間×1間=1坪=2畳=約3.3㎡	
3 区画※1	<input checked="" type="checkbox"/> シート・紅白幕 <input type="checkbox"/> パネル <input type="checkbox"/> 壁 <input type="checkbox"/> その他( )	
4 燃料	<input checked="" type="checkbox"/> ガス <input type="checkbox"/> 木炭 <input checked="" type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> IH <input type="checkbox"/> 使用しない <input type="checkbox"/> その他( )	
5 給水設備※2	<input type="checkbox"/> 水道直結 <input checked="" type="checkbox"/> 蛇口付タンク(容量 40 L× 1 個)	
6 排水設備	<input type="checkbox"/> 排水溝に直結 <input checked="" type="checkbox"/> 排水バケツ <input type="checkbox"/> その他( )	
7 使用水	<input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 井戸水 (直近の水質検査結果を送付してください)	
8 保管設備	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫 <input checked="" type="checkbox"/> クーラーボックス <input type="checkbox"/> その他( )	
9 ゴミ箱	<input type="checkbox"/> 金属容器(蓋付き) <input type="checkbox"/> ポリ容器(蓋付き) <input checked="" type="checkbox"/> ポリ袋 <input type="checkbox"/> その他( )	
10 手洗消毒	<input checked="" type="checkbox"/> 薬用ハンドソープ <input checked="" type="checkbox"/> アルコール <input type="checkbox"/> その他( )	
11 トイレ	<input checked="" type="checkbox"/> 公衆トイレ <input type="checkbox"/> 借用 <input type="checkbox"/> 自宅 <input type="checkbox"/> その他( )	
12 服装	<input checked="" type="checkbox"/> 白衣・エプロン <input checked="" type="checkbox"/> 三角巾・帽子等 <input checked="" type="checkbox"/> 使い捨て手袋 <input type="checkbox"/> その他( )	



記入例(左:テント 右:屋内の調理室等)



※1 区画とは、調理場とその他のスペースを区切るもの(側面と背面のシート等)を指します。  
 ※2 給水設備は手洗いと器具等の洗浄に必要な容量を準備してください。  
 営業場所の近くに水道水を供給できる場所があれば、20L程度の容量でもかまいません。

この用紙に書ききれない場合は、別紙に作成した平面図を添付しても構いません。