

【記入要領】

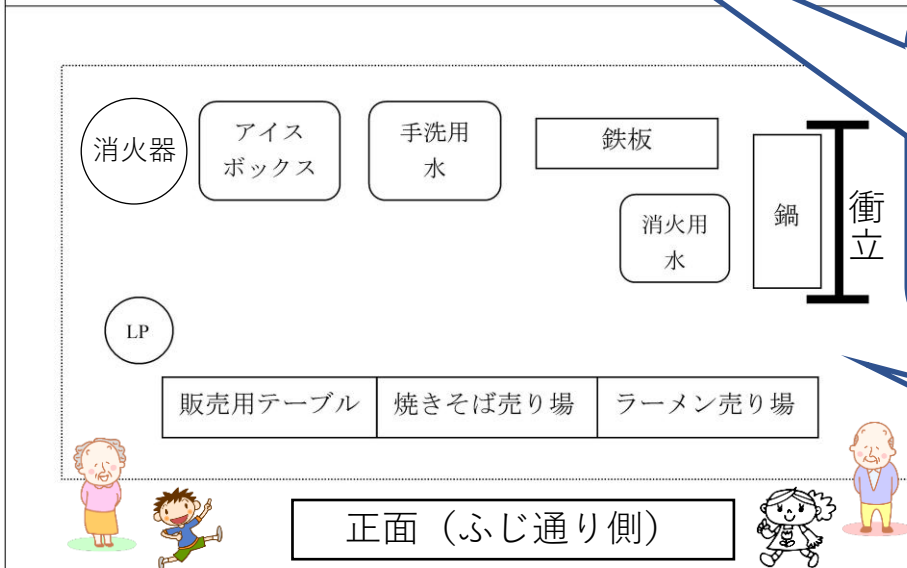
臨時出店の概要

- ①臨時出店者・取扱食品について
- ・団体名、代表者名
 - ・取扱食品
- ※保健所から指導があり、1～4品目程度としてください。

臨時出店者	春日部コミュニティの会 ・ 藤 太郎
取扱食品	特製ラーメン 特製焼きそば
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	ラーメン・焼きそば：具材は下処理をし、肉はカットされたものを購入。当日はクーラーボックスで冷蔵して持参。よく炒めてパックで提供。
予定食数	ラーメン 150食 焼きそば 200食
消火器の有無	<input checked="" type="checkbox"/> あり ・ <input type="checkbox"/> なし

- ②食品の取扱方法
- ・例のとおり詳しく記載

店舗平面図



- ③予定食数・消火器について
- ・予定食数必ず記載
 - ・消火器の有無の記載
- ※火気を取り扱う場合（発電機を含む）「10型」以上の消火器を常設すること
- ※事前に「ピン抜け」「封切れ」がないか確認すること

- ④店舗平面図について
- ・必要設備はすべて記載
 - ・コンロ・鉄板等の火気は必ずお客様に触れないよう設置すること
 - ・火気をやむを得ず後ろ以外に設置の場合、衝立必須

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
藤 太郎	ラーメン調理	有り
藤 花子	焼きそば調理	有り

- ⑤従事者名簿について
- ・氏名（全従事者）
 - ・従事内容
 - ・検便実施の有無

※お客様側に火気の表記がある場合、出店を許可することができません。

火気を使用する場合は、必ず店の後ろ側に設置してください。

やむを得ず後ろ側以外に置かなければいけない場合は、上記のとおり、お客様が火気に触れないよう安全対策（衝立の設置）を必ず行ってください。なお、ガスボンベは火気から隔離し、固定するよう徹底してください。

当日は、主催者が巡回を行います。安全に行われていないことが確認された場合、出店を取りやめていただくことがあります。

※記入漏れ・不備等がありますと出店許可できない場合がございますので、**全て記入してください。**