

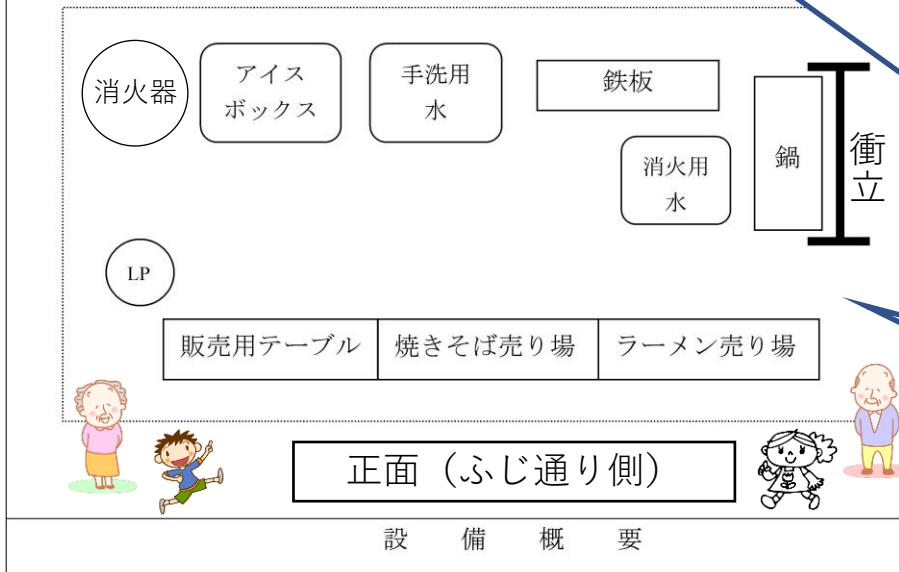
(記入要領)

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 • □なし

店舗平面図



設備概要

- 設置位置 (屋内・屋外)
- 冷蔵設備 (冷蔵庫・アイスボックス・その他)
- 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

②食品の取扱方法
 ・例のとおり詳しく記載

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

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。