

調理行為の概要

出店者の氏名及び住所		
食品衛生法での許可の有無等 <small>※該当する箇所にチェックすること 許可を持っている場合は業種を記載</small>	<input type="checkbox"/> 有 ( (施設名) ) <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 ( (施設名) ) <input type="checkbox"/> 無
他の行事等での出店の有無 <small>※該当する箇所にチェックすること ( )内は今年度の現在までの出店日数を記載</small>	<input type="checkbox"/> 有( )日 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有( )日 <input type="checkbox"/> 無
今後の出店予定日数	日	日
提供する食品		
提供予定数		
*露店営業許可・自動車営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
調理施設 <small>※下処理等を行う施設名を記載 全て現地調理の場合は記入不要</small>		
調理場所からの運搬方法 <small>※全て現地調理の場合は記入不要</small>		
調理工程	下処理 (現地調理がない場合もこの欄に記載) <small>※仕入れ先も記載すること ※調理開始日も記載</small>	
	下処理工程での食材の保管方法	
	現地 <small>※仕入れ先も記載すること</small>	
	現地での食材の保管方法	

別紙 記載例

出店者の氏名及び住所	米子花子(米子市権町1丁目)	倉吉次郎(倉吉市上井)	
食品衛生法での許可の有無等 <small>※該当する箇所にチェックすること 許可を持っている場合は業種を記載</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (飲食店営業) <input checked="" type="checkbox"/> 固定施設 <input type="checkbox"/> 露店営業 (施設名 米子麵) <input type="checkbox"/> 自動車営業 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 (業) <input type="checkbox"/> 固定施設 <input type="checkbox"/> 露店営業 (施設名 ) <input type="checkbox"/> 自動車営業 <input checked="" type="checkbox"/> 無	
他の催事での出店の有無 <small>※該当する箇所にチェックすること 回数は今年度の現在までの数を記載</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ( 6 回目) <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 ( 回目) <input checked="" type="checkbox"/> 無	
今後の出店予定日数	4 日	10 日	
提供する食品	ラーメン	カキ氷	
提供予定数	100食分	200食分	
* 営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能			
調理施設 <small>※下処理等を行う施設名を記載 全て現地調理の場合は記入不要</small>	〇〇ラーメン(自分の店)		
調理場所からの運搬方法施設 <small>※全て現地調理の場合は記入不要</small>	催事当日に保冷箱に入れて運搬		
調理工程	下処理 (現地調理がない場合もこの欄に記載) <small>※仕入れ先も記載すること ※調理開始日も記載</small>	①スープを仕込む(当日朝) ②トッピングの具材を仕込んで切っておく(当日朝)	
	下処理工程での食材の保管方法	スープ・具材は店の冷蔵庫に保管	
	現地 <small>※仕入れ先も記載すること</small>	③スープを加温しておく ④麺を茹でる ⑤スープを入れ、具材をのせて提供	食品用水を仕入れ(〇〇製水) ↓ カキ水器で削っておき、容器に保管 ↓ 客の注文に応じてカップに入れ、シロップをかけて提供
	現地での食材の保管方法	現地ではクーラーボックスで保管	氷はクーラーボックスで保管