

出店名				
住所 氏名 電話番号			食品取扱責任者氏名 (現地で店舗の衛生管理をする方の氏名)	
食品名	原材料名	購入先(屋号、所在地 《市町村名》)	調理等の方法	調理の有無
予定食数 _____食分			【仕込み】	有・無
			【現場調理】	
予定食数 _____食分			【仕込み】	有・無
			【現場調理】	
仕込み場 名称・住所等* (公共施設に あつては名 称・住所)	許可業種名 許可番号 名称 住所			

※ 仕込み場所が県外の営業施設にあつては食品営業許可証の写しを添付すること。

<p>〈設営場所(テント内)〉</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 設置位置 (屋外・屋内) 2 給水設備 (水道 タンク その他) 3 ハンドソープ 4 消毒液 5 盛付け器具 (使い捨て手袋) 6 冷蔵設備 7 熱源 (ガス・ 電機) 8 ペーパータオル
<p>〈仕込み場〉(公共施設を利用する場合のみ記載)</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 給水 (水道 その他) 2 ハンドソープ 3 消毒液 4 盛付け器具 (使い捨て手袋) 5 冷蔵設備 6 ペーパータオル
<p>〈会場内〉</p>	