

様式1 営業設備の概要
営業施設の平面図（一目盛

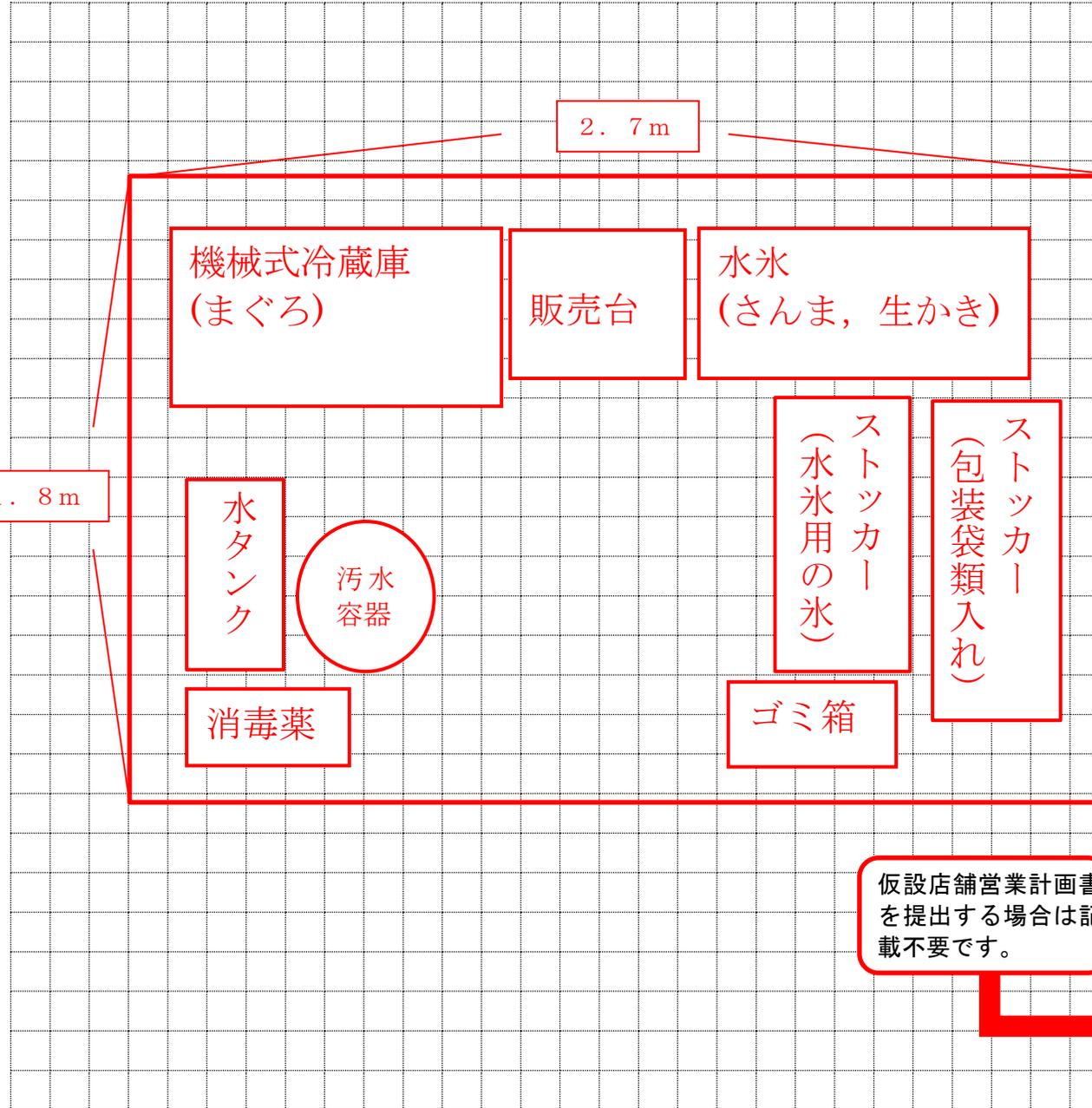
記載例
m)

★申請業種ごとに記載してください★

管理番号	
------	--

営業設備の概要

営業場所	屋外 屋内
構造	プレハブ テント 軒先 その他
防じん設備	屋根 三方囲い その他
採光・照明	自然光 人工照明
食器類	使い捨て 使い捨てでない
冷蔵冷凍設備	機械式冷凍庫 台 機械式冷蔵庫 1 台 氷水入り発泡スチロール箱 保冷剤入り保冷バッグ その他 ()
温度計	有 (隔測温度計 棒状温度計 その他)
洗浄・消毒設備	洗浄槽 (一槽 二槽以上) 給水容器 ポリタンク その他 () (18 L × 2 本)
給水設備	水道設備 (有 無) 使用水 水道水 井戸水 (殺菌設備 有 無) 海水 (殺菌設備 有 無)
廃棄物容器	ふた付き容器 (有 無)



仮設店舗営業計画書を提出する場合は記載不要です。

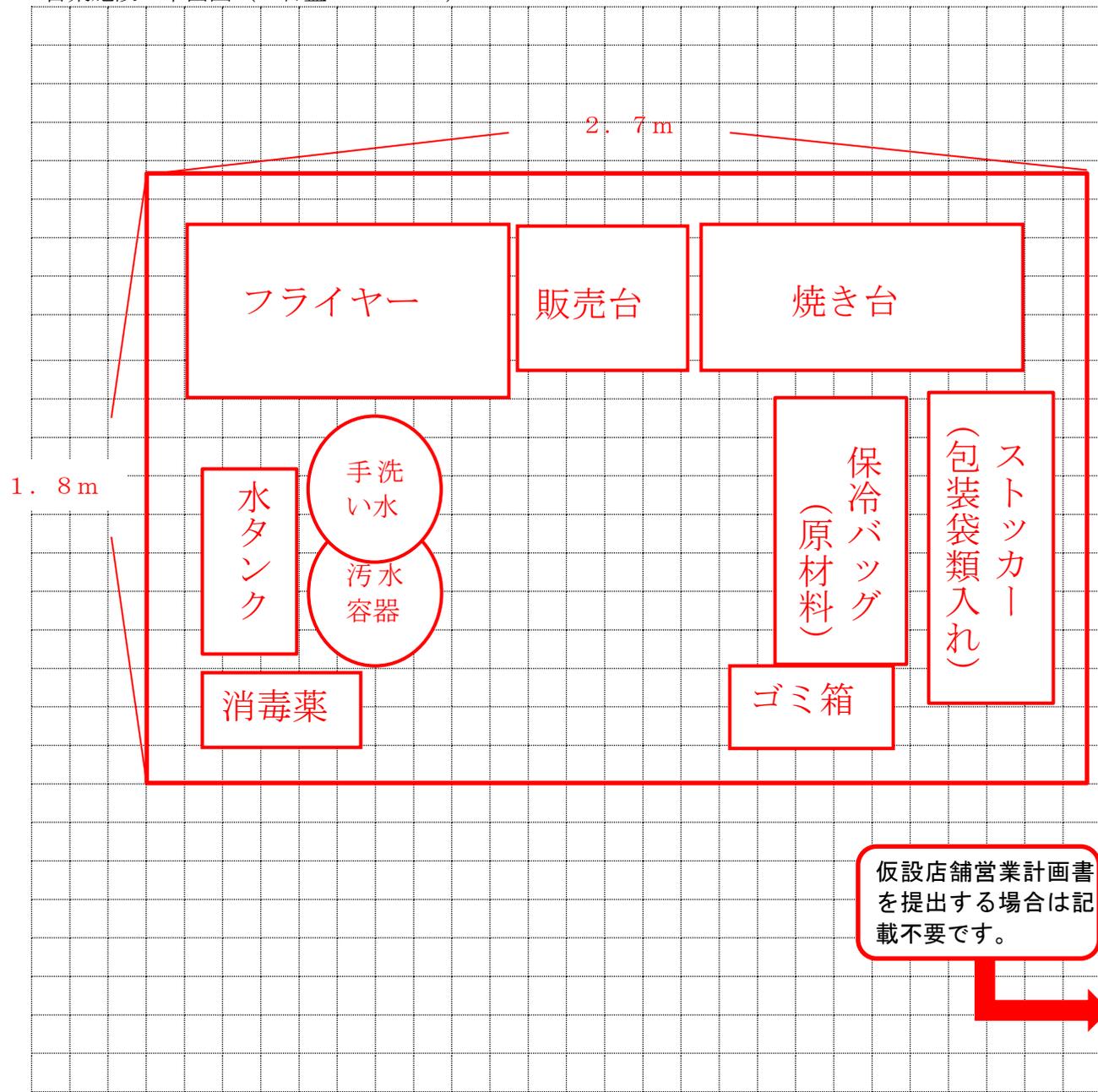
営業計画 (同一場所で単一期間のみ営業の場合)

提供食品名 (※)	さんま (丸体), まぐろさく (トレーパック) 生かき (ロケット包装)
営業期日 (期間)	平成29年11月23日から 平成29年11月23日まで 1日間
催事等名称	〇〇〇〇祭り
備考	

※調理, 調製, 製造, 販売する食品名を具体的に記載すること。

様式1 営業設備の概要 (記載例)
営業施設の平面図 (一目盛 m)

管理番号	
------	--



営業設備の概要

営業場所	<input checked="" type="checkbox"/> 屋外 <input type="checkbox"/> 屋内
構造	プレハブ <input checked="" type="checkbox"/> テント 軒先 その他
防じん設備	<input checked="" type="checkbox"/> 屋根 三方囲い その他
採光・照明	<input checked="" type="checkbox"/> 自然光 人工照明
食器類	<input checked="" type="checkbox"/> 使い捨て <input type="checkbox"/> 使い捨てでない
冷蔵冷凍設備	機械式冷凍庫 台 機械式冷蔵庫 1 台 氷水入り発泡スチロール箱 <input checked="" type="checkbox"/> 保冷剤入り保冷バッグ その他 ()
温度計	有 <input checked="" type="checkbox"/> 隔測温度計 <input type="checkbox"/> 棒状温度計 その他
洗浄・消毒設備	洗浄槽 (一槽 二槽以上) 給水容器 <input checked="" type="checkbox"/> ポリタンク その他 () (18 L × 2 本)
給水設備	水道設備 (有 <input checked="" type="checkbox"/> 無) 使用水 <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 井戸水 (殺菌設備 有 無) 海水 (殺菌設備 有 無)
廃棄物容器	蓋付き容器 (<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無)

営業計画 (同一場所で単一期間のみ営業の場合)

提供食品名 (※)	フランクフルト, 唐揚げ
営業期日 (期間)	平成29年4月20日から 平成29年4月28日まで 9日間
催事等名称	〇〇公園花見祭り
備考	

仮設店舗営業計画書を提出する場合は記載不要です。

※調理, 調製, 製造, 販売する食品名を具体的に記載すること。