

営業の概要

|                      |   |  |
|----------------------|---|--|
| 申請者                  | 所在地   |  |
|                      | 氏名  |  |
| 営業所                  | 所在地   |  |
|                      | 屋号  | 業種( )  |
| 仕込場所                 | 所在地   |  |
|                      | 氏名  |  |
|                      | 屋号  | 業種( )  |
| 行事の内容                | 名称  |  |
|                      | 開催場所  |  |
|                      | 開催期間  |  |
| 行事の主催者               | 住所  |  |
|                      | 氏名  | 連絡先( )   |
| 営業場所の管理者             | 住所  |  |
|                      | 氏名  | 連絡先( )   |
| 固定店舗の許可を受けることができない理由 | <input type="checkbox"/> 営業場所において、上下水道等に直結する給排水設備の整備ができない。<br>【上下水道等に直結する給排水設備の整備ができない理由】 |  |
| タンク容量                | 給水  | ℓ (タンク分割する場合: 手洗設備 ℓ 洗浄設備 ℓ)   |
|                      | 排水  | ℓ (タンク分割する場合: 手洗設備 ℓ 洗浄設備 ℓ)   |
| 取扱食品及び取扱方法           | 品目数   | 単一品目・複数品目( 品目)   |
|                      | 品目名   |  |
|                      | 取扱方法  | <input type="checkbox"/> 生もの(さしみ、生卵、生肉等)、生クリームを取り扱わない。<br><input type="checkbox"/> 営業場所では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工に限る。<br><input type="checkbox"/> 大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わない。<br><input type="checkbox"/> 喫茶類及び酒類を除き、提供直前に加熱処理を行わないものは取り扱わない。<br><input type="checkbox"/> 使用する食器類は、一回限りの使用とし、食器の洗浄を行う場合は、営業場所以外の場所で衛生的に行うこと。<br>【取扱方法】 ※営業内容がわかるよう、具体的に記載 |