

出店者用

出店者番号 ()

出店者名	住 所	〇〇市〇〇町△丁目△△-〇		
	氏 名	南 〇太		
	電話番号	携帯電話 △△△-△△△△-△△△△		
営業許可施設名・所在地 (営業許可がある方のみ)				
調 理 従 事 者 数	調理従事者 計 (3) 名			
食品衛生責任者設置の有無	有 (氏名:)			<input type="radio"/> 無
下 処 理 ・ 仕 込 み の 有 無	有 (場所:)			<input type="radio"/> 無
提供する食品 (食品を現地で調理する場合)				
取 扱 い 品 目	食数	調理加工の方法 (具体的に記入してください)		
きつねうどん	50	1 うどんつゆを加熱する。 2 茹でうどんを湯通しする。		
		3 うどんを盛り付け、油揚げとねぎをのせる。 4 うどんつゆをかける。		
提供する食品 (既製品を販売する場合) ※現地での調理がないもの				
取 扱 い 品 目	販売数	仕入れ先 (店舗名)	仕入れ先 (所在地)	
施設設備の配置図 (流し台、蛇口、手指消毒設備、食品・器具保管設備、廃棄物容器等を記入)				
(備考欄)				