

(様式第5号) 記載例

出店者の氏名及び住所	米子花子(米子市鞆町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 ※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	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (飲食店営業) <input checked="" type="checkbox"/> 固定施設 (施設名 米子麵) <input type="checkbox"/> 露店営業 <input type="checkbox"/> 自動車営業 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 (業) <input type="checkbox"/> 固定施設 (施設名) <input type="checkbox"/> 露店営業 <input type="checkbox"/> 自動車営業 <input checked="" type="checkbox"/> 無	
他の催事での出店の有無 ※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	<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 ※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	〇〇ラーメン(自分の店)		
調理場所からの運搬方法施設 ※全て現地調理の場合は記入不要	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) ※仕入れ先も記載すること ※調理開始日も記載	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 ※仕入れ先も記載すること	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(〇〇製氷) ↓ カキ氷器で削っておき、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