

出店ブース・使用設備（該当するものに☑をしてください）	
出店料	3,000 円（テント、長机 1 台、パイプ椅子 2 脚を含む） ※電気使用の場合、1,000 円／2 口 が別途必要となります。
基本ブース設備	テント 3 m × 3 m または 2.5 m × 2.5 m 机 1 台 椅子 2 脚
電気の使用	☐ なし ☐ あり ※ありの場合 ⇒ ①使用する電気機器名（ ） ②台数（ ） 台 ③最大ワット数（ ） W ※当院の電気使用量には限りがあります。たこ足配線はしないでください。電気の使用限度を超える場合は、器具使用の制限をさせていただきます場合があります。
火気	☐ 使用しない ☐ 使用する（LP ガスコンロ・カセットコンロ・炭火・ホットプレート・発電機） ⇒ 当日持参する消火器の設計標準使用期限…（ ） 年 ↑ 消火器に記載されています。必ずご確認ください。

臨 時 営 業 届 の 大 要

団体・グループ名：_____

1. 食品取扱責任者（現場責任者）

氏 名：_____

（自宅TEL：_____）

連絡先 名称 _____

（TEL _____）

2. 調理及び販売食数

品目 \ 実施月日	調理・販売 の別	10月18日	月 日	月 日
	調理・販売	食程度	食程度	食程度
	調理・販売	食程度	食程度	食程度
	調理・販売	食程度	食程度	食程度
	調理・販売	食程度	食程度	食程度
	調理・販売	食程度	食程度	食程度
	調理・販売	食程度	食程度	食程度
	調理・販売	食程度	食程度	食程度
	調理・販売	食程度	食程度	食程度
	調理・販売	食程度	食程度	食程度

○ 下処理の概要（必要に応じて図面添付）

あらかじめ別の場所で下処理を行う場合には、その概要を記入して下さい。

所 在 地：_____

施設の名称等：_____

下処理の内容

.....

.....

.....

.....

.....

.....

食 品 取 扱 従 事 者 名 簿

団体・グループ名：_____

臨時営業において食品の調理・販売に従事する者は次のとおりです。

No	氏 名	性別	備 考
1		男・女	
2		男・女	
3		男・女	
4		男・女	
5		男・女	
6		男・女	
7		男・女	
8		男・女	
9		男・女	
10		男・女	
11		男・女	
12		男・女	
13		男・女	
14		男・女	
15		男・女	
16		男・女	
17		男・女	
18		男・女	
19		男・女	
20		男・女	

全体の店舗配置図及び施設の平面図

団体・グループ名：_____

付 近 見 取 図

記 載 例

