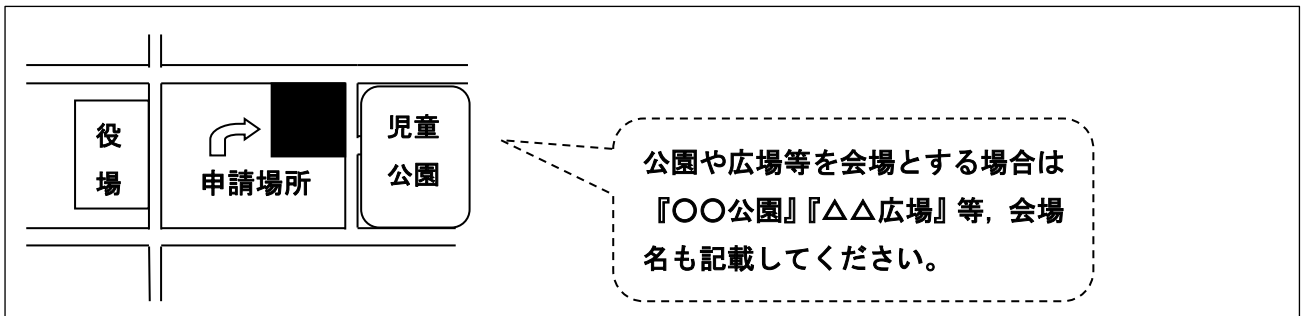


1 営業設備の概要

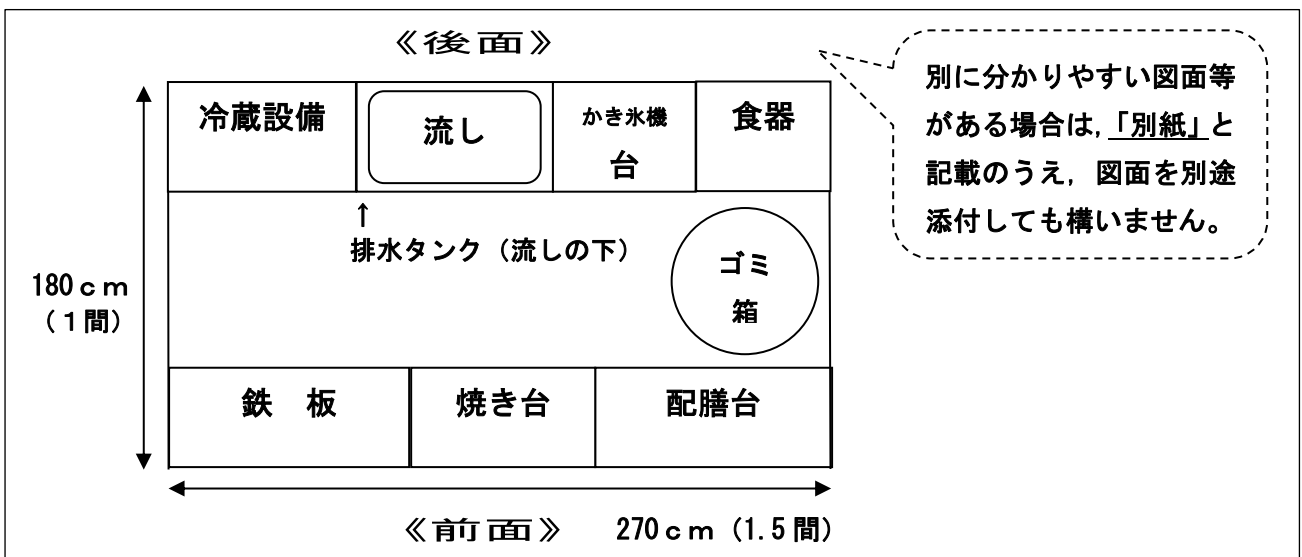
該当するものを○で囲んでください。

1. 店舗の構造, 材質	(1) 鉄骨 (2) 木造 (3) プレハブ (4) テント (5) その他 ()
2. 調理室の区画	(1) 完全区画 (面積 m ²) (2) その他
3. 使用水	(1) 上水道 (2) 自家水道 (滅菌装置 有 無) (3) その他 (ポリタンク)
4. 排水	(1) 下水道 (2) 側溝 (3) その他 (排水タンク)
5. 熱源	(1) ガス (2) 電気 (3) その他 ()
6. 調理器具	焼き台, 鉄板
7. 洗浄設備	(1) 流し (二槽 一槽) (2) その他 ()
8. 手洗い装置	有 無 洗浄液 (シャボネット) 消毒液 (アルコールスプレー)
9. 調理従事者	(1) 人数 (3 人) (2) 食品衛生責任者氏名及び連絡先 (電話番号) 氏名 (食品 花子) TEL (〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇)
10. 取扱品目	焼き鳥, 焼きそば, かき氷

2 付近の見取り図 (目印になる建造物等を記載してください。(別紙添付可))



3 施設の平面図及び配置図 (施設内の調理器具等の配置を記入してください。(別紙添付可))



《保健所記載欄 (これより下欄には, 申請者は記入しないでください。)》

上記施設は, 食品衛生法上臨時営業を許可して差し支えないものと認められる。

令和 年 月 日

食品衛生監視員