

食品取扱関係施設調査票（豊臣横丁出展者）

出展者	所在地	
	団体名	電話
食品衛生責任者 (出展責任者)※		電話

※当日食品を取り扱う方の氏名、連絡先をご記入下さい。

1 取扱食品等（出店期間 月 日 ～ 月 日）

取扱食品等	（調理等を行う場合）原材料の形態から提供までの方法 （販売のみを行う場合）食品の保管及び陳列の方法※	最大取扱 予定数量 ／1日	試食の有 無
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無

※販売品の製造所、搬入時間、搬入方法を記載してください。

2 施設及び設備関係

施設の構造	テント・その他（ ）		
給 水	水容量：約20 ^{リットル} ・約40 ^{リットル} ・約 ^{リットル} 用水タンクの個数： ^{リットル} 個		
手洗い設備	流水式タンク・洗浄剤・消毒剤・その他（ ）		
食品保管設備	冷蔵庫（ 個）・冷凍庫（ 個）・アイスボックス（ 個）・その他		
洗 浄 設 備	シンク（ 槽）・食洗機（ 個）	使用食器	使い捨て容器（ 個）・ その他（ ）
排 水	バケツ・その他（ ）	廃棄物容器	ふた付容器（ 個）・ その他（ ）

3 その他（保健センターに相談のうえ記入し、該当許可がある場合は、許可書の写しを提出してください）

許可取得又は営業届出 保健センター（保健所）	（営業許可番号）	営業者氏名	
飲 食 店 営 業	屋外露店（許可あり・取得予定）・臨時営業（取得予定）		
販 売 業	菓子製造業・そうざい製造業・飲食店営業・その他（ ）		