

食品取扱場所の平面図

出店者： 出展名を記入

各店舗内の洗浄設備、手洗い設備、冷蔵設備、器具等の保管設備、廃棄物保管設備などを記入してください。

■ 記入していただくもの

- ①作業台 ②手洗い設備（給水タンク・バケツ可）
- ③アルコールスプレー ④蓋付きごみ箱
- ⑤クーラーボックスもしくは冷蔵庫
- ⑥容器・食材保管庫 ⑦調理設備（使用する方）

取扱品目

取扱品目 (メニュー名)	調理方法等 (臨時店舗で行うことを○で囲む) ※	原材料の仕入先 (包装済加工食品の販売の場合、製造元の許可の有無を確認してください)
コロッケ	解凍・ 加熱調理 ・注ぐ・小分け・包装済加工食品の販売 その他 ()	ロハスマーケット 広島市●●1-2-3
カレー	解凍・ 加熱調理 ・注ぐ・小分け・包装済加工食品の販売 その他 ()	店名・住所を記入 書ききれない場合は 次の行へ
ジェラート	解凍・加熱調理・注ぐ・小分け 包装済加工食品の販売 その他 ()	
	解凍・加熱調理・注ぐ・小分け・包装済加工食品の販売 その他 ()	
	解凍・加熱調理・注ぐ・小分け・包装済加工食品の販売 その他 ()	

※ 「切る」「串刺し」などの行為は、臨時店舗では行わないでください。(下処理済みの食品を仕入れる又は衛生的な施設で事前に行うこと)