様式第１号（裏面）

調理場所の平面図

以下の事項等を記載すること。

☐　出店者名を記入

☐　出店施設における右記の事項（調理販売場所の屋内・屋外の別、衛生設備（記号等を記入））

調理販売場所		屋外　又は　屋内
衛生設備	冷蔵設備	a.電気冷蔵庫／クーラーボックス
	手洗い設備	b.水道／給水ポリタンク c.排水シンク／タンク／バケツ d.液体石けん・消毒薬
	その他設備	e.ゴミ箱（ゴミ袋）

※平面図記入欄が不足する場合は別紙に記載すること。

様式第２号　　**出店者表**

年間 出店回数	出店者（団体）名	食品取扱責任者氏名 及び連絡先	主な取扱品目	１日の取扱量	(1)許可 又は届出 の有無※1	(2)受講した 講習会※2
				食	□許可 有 □届出 有 □無	□集合形式 □オンライン □受講対象外※3
		TEL				
		TEL				

※1　食品衛生法に基づく食品営業許可（屋台、露店等での飲食店営業、臨時施設での飲食店営業又は自動車を利用して行う営業の許可）を取得している場合又は届出をしている場合、「□許可 有」又は「□届出 有」にチェックすること。「□許可 有」にチェックした場合は、営業許可書の写しを添付すること。

※2　模擬店衛生講習会のことをさす。

※3　「□許可 有」にチェックした施設であって、当該施設の食品衛生責任者が、食品営業者向けに自治体が実施する食品衛生責任者実務講習会等を過去１年以内に受講している場合は、模擬店衛生講習会の受講は不要のため「□受講対象外」にチェックする。