様式第２号（表面）

# 取 扱 い 内 容 の 詳 細

模擬店番号：

出店者（団体）名

責任者氏名

TEL

１　出店について　（※該当する番号を〇で囲む）

（１）他の行事に、出店又は出店予定はない。

（２）他の行事にも出店又は出店予定がある。　　年間（　　）回

２　取扱い品目等

| 取扱い品目<br>（メニュー） | 使用材料<br>（仕入れる食材） | 調理方法<br>（材料を仕入れた後に行うことを〇で囲む） | 一日の<br>取扱量 |
|---|---|---|---|
| | | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他（　　） | 食 |
| | | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他（　　） | 食 |
| | | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他（　　） | 食 |
| | | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他（　　） | 食 |

３　従事者名簿

| 氏名 | 検便の<br>有無 | 氏名 | 検便の<br>有無 |
|---|---|---|---|
| | 有・無 | | 有・無 |
| | 有・無 | | 有・無 |
| | 有・無 | | 有・無 |
| | 有・無 | | 有・無 |
| | 有・無 | | 有・無 |

| 検便結果判定年月日 | 検便実施項目（実施したものを〇で囲む） |
|---|---|
| 年　　月　　日 | 赤痢菌・腸チフス菌・パラチフス菌・サルモネラ属菌<br>腸管出血性大腸菌 O157・O26・O111・O 128・その他（　　） |

様式第２号（裏面）

## ４　設備概要

| | | | |
|---|---|---|---|
| **販　売　場　所** | 屋外（雨除け　有・無）・ 屋内（場所：　　） | | |
| **主な調理場所** | 屋外（雨除け　有・無）・ 屋内（場所：　　） | | |
| **その他調理場所** | ※上記以外の場所で下処理等を行う場合に記入 | | |
| **冷　蔵　設　備** | 有（電気冷蔵庫・クーラーボックス<br>その他（　　））・無 | **温度計** | 有　・　無 |
| **手洗い設備** | 有（水道・給水ポリタンク<br>その他（　　））・無 | **消毒薬** | 有　・　無 |
| **食器の利用方法** | 使い捨て容器　・　洗浄後再利用 | **使い捨て手袋使用** | 有　・　無 |
| **使　　用　　水** | 上水道　・　井戸水（　　年　　月　　日　検査済） | | |

## ５　調理場所の平面図

| | |
|---|---|
| | **※平面図には下記の衛生設備等を記入** |
| | 手洗い設備<br>（1.給水タンク／蛇口<br>2.排水容器／シンク<br>3.石けん<br>4.消毒液）<br>5.器具洗浄設備<br>6.調理機器<br>7.冷蔵／温蔵設備<br>8.ゴミ箱 |

※千葉県内一円で営業可能な簡易な飲食店営業等もしくは自動車を利用して行う営業の営業許可を受けた者にあっては平面図を省略できる。

## ６　添付書類

**営業許可書の写し**（千葉県内一円で営業可能な簡易な飲食店営業等もしくは自動車を利用して行う営業の営業許可を受けた者に限る。）