

### 取扱い内容の詳細

模擬店番号：

出店者（団体）名  
〇〇子ども会

責任者氏名 船橋 はなこ  
TEL 047-000-0000

1 出店について（※該当する番号を○で囲む）

※年間複数回以上の他の行事への出店又は、出店予定がある場合には営業許可を受ける必要がある場合があります。

- (1) 他行事に、出店又は出店予定はない。
- (2) 他行事にも出店又は出店予定がある。

年間（ 1 ）回 **町会のまつりに出店**

2 取扱い品目等

取扱い品目 (メニュー)	使用材料 (仕入れる食材)	調理方法 (材料を仕入れた後に行うことを○で囲む)	一日の 取扱量
やきそば	めん、豚肉、野菜、調味料	解凍 切る 焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ( )	300食
からあげ	鶏肉、小麦粉、調味料	解凍 切る 焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ( )	300食
ソフトドリンク	ウーロン茶 オレンジジュース等	解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる 注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ( )	各100食
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ( )	食

3 従事者名簿

氏名	検便の有無	氏名	検便の有無
船橋 はなこ	有・無		有・無
船橋 次郎	有・無		有・無
船橋 あゆむ	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○で囲む）		
令和元年 6月 1日	赤痢菌 腸チフス菌 パラチフス菌 サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌 O157 O26・O111・O128・その他 ( )		

4 設備概要

販売場所	<input checked="" type="radio"/> 屋外（雨除け <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無）・ 屋内（場所： ）		
主な調理場所	<input checked="" type="radio"/> 屋外（雨除け <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無）・ 屋内（場所： ）		
その他調理場所	船橋市北本町1-16-55 調理室内 ※上記以外の場所で下処理等を行う場合に記入		
冷蔵設備	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	（電気冷蔵庫 <input checked="" type="radio"/> クーラーボックス その他（ ））	温度計 <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無
手洗い設備	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	（水道 <input checked="" type="radio"/> 給水ポリタンク その他（ ））	消毒薬 <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無
食器の利用方法	<input checked="" type="radio"/> 使い捨て容器	・ 洗浄後再利用	使い捨て手袋使用 <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無
使用水	<input checked="" type="radio"/> 上水道 ・ 井戸水（ 年 月 日 検査済）		

5 調理場所の平面図

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

※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と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。）