

出店計画書

事務局記入欄

出店番号：

出店者（団体名）

食品取扱責任者氏名

TEL

取扱い品目等

千葉県内一円の営業許可条件の範囲内であれば2品目以上も可能です

取扱い品目 (メニュー)	使用材料 (仕入れる食材)	調理方法等 (行うことを○で囲む)	一日の 取扱量
		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
		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
		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
		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	氏名

5 出店時の平面図

	※平面図には下記の 衛生設備等を記入
	手洗い設備 〔 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.調理器具 7.冷蔵／温蔵設備 8.ゴミ箱 9.消火器

6 添付書類

食品取扱営業許可書の写し

(千葉県内一円で営業可能な簡易な飲食店営業等又は自動車を利用して行う営業の許可)