記入見本(単一の行事に出店する場合)

年 月 日

【営業情報】

	屋号	たこやき丸		
施設情報	営業の種類	屋台型臨時営業 簡易固定型臨時営業		
	施設保管場所/ 営業所所在地	神奈川県横浜市神奈川区●●町●●─●●		
	主な営業地	赤レンガ倉庫周辺		
	営業期間※1	令和●年 8月 1日 ~ 令和●年 8月 10日		
	有無	有・無		
仕込み場所	仕込み場所の 所在地 ^{※2}	神奈川県横浜市中区●●町●●─●●		
 給水·廃水容器	給水	18 ℓ <u>合成樹脂製</u> ・金属製 ・他()		
和小* 疣小台品	廃水	18 ℓ 合成樹脂製・金属製・他()		
洗浄設備		受け器(合成樹脂製 · その他()) 1槽式(1)·2槽式()·3槽式()		
手洗設備		受け器(合成樹脂製・その他()) 共用(有) 無)*** 自動水洗・レバー式・足踏み式・ その他() コック式)		
冷蔵設備		電力式 · その他(クーラーボックス) 温度計 有 無		
廃棄物容器		合成樹脂製・その他()		
格納容器		合成樹脂製・その他()		
電源装置		有(無)		

- ※1 屋台型臨時営業の営業許可を取得する方で、出店する行事が未定の場合は省略できます。
- ※2 仕込み場所がある場合のみ記入してください。 ※3 衛生上支障がない場合は共用可能です。(屋台型臨時営業のみ)

【行事情報】

	名称	●●フードフェスティバル		
行事の内容 ^{※1}	開催場所	横浜市中区●●町●●─●●		
	開催期間	令和●年 8月 1日 ~ 令和●年 8月 10日		
行事の主催者※1	法人·団体等名	●●株式会社		
	連絡先	090-●●●● (担当者名: ●●)		

^{※1} 屋台型臨時営業の営業許可を取得する方で、出店する行事が未定の場合は省略できます。

【取扱品目等】

	野	各粉	臣针构	仕込み場所の作業内容	営業施設内	
	取扱品目	食数	主数 原材料	※ 仕込み場所がある場合のみ記入	調理工程	使用する水の量
1	たこ焼き	50	【生地】	原材料(ゆでだこ)のカット、	①【生地】を混ぜ合わせる	調理用 5L
			たこ焼き粉、卵、水	器具類の洗浄	②プレートに油をひき、①を流し込み、【具】	
			【具】		を入れて焼く	
			ゆでたこ、天かす		③生地を返す	
			【トッピング】		④容器に盛り付け、【トッピング】をのせる	
			青のり、かつお節、			
			ソース、マヨネーズ			
2	焼鳥	50	鶏肉、ねぎ	原材料(鶏肉、ねぎ)のカット、	①タレをつけて焼く	
				串うち、タレの調製	②容器に盛り付ける	
3	生ビール	50	_		①サーバーから容器にビールを注ぐ	洗浄用 1L
4						

記入見本(複数の行事に出店する場合)

年 月 日

【営業情報】

	屋号	たこやき丸		
施設情報	営業の種類	屋台型臨時営業 簡易固定型臨時営業		
	施設保管場所/ 営業所所在地	神奈川県横浜市神奈川区●●町●●─●●		
	主な営業地	赤レンガ倉庫周辺		
	営業期間※1	年 月 日 ~ 年 月 日		
	有無	有・無		
仕込み場所	仕込み場所の 所在地 ^{※2}	神奈川県横浜市中区●●町●●─●●		
ん水・廃水容器	給水	18 ℓ 合成樹脂製 ・ 金属製 ・ 他()		
和小、疣小谷硷	廃水	18 0 合成樹脂製 ・ 金属製 ・ 他()		
洗浄設備		受け器(合成樹脂製・その他()) 1槽式(1)・2槽式()・3槽式()		
手洗設備		受け器(合成樹脂製・その他()) 共用(有) 無)**3 自動水洗・レバー式・足踏み式・ その他(コック式)		
冷蔵設備		電力式 · その他(クーラーボックス) 温度計 有 無		
廃棄物容器		合成樹脂製・その他()		
格納容器		合成樹脂製・その他()		
電源装置		有無		

- ※1 屋台型臨時営業の営業許可を取得する方で、出店する行事が未定の場合は省略できます。
- ※2 仕込み場所がある場合のみ記入してください。
- ※3 衛生上支障がない場合は共用可能です。(屋台型臨時営業のみ)

【行事情報】

行事の内容*1	名称	
	開催場所	
	開催期間	年 月 日 日
行事の主催者※1	法人·団体等名	
	連絡先	(担当者名:)

※1 屋台型臨時営業の営業許可を取得する方で、出店する行事が未定の場合は省略できます。

【取扱品目等】

	野北 口 曰	各粉	臣针构	仕込み場所の作業内容	営業施設内	
	取扱品目	食数	主数 原材料	※ 仕込み場所がある場合のみ記入	調理工程	使用する水の量
1	たこ焼き	50	【生地】	原材料(ゆでだこ)のカット、	①【生地】を混ぜ合わせる	調理用 5L
			たこ焼き粉、卵、水	器具類の洗浄	②プレートに油をひき、①を流し込み、【具】	
			【具】		を入れて焼く	
			ゆでたこ、天かす		③生地を返す	
			【トッピング】		④容器に盛り付け、【トッピング】をのせる	
			青のり、かつお節、			
			ソース、マヨネーズ			
2	焼鳥	50	鶏肉、ねぎ	原材料(鶏肉、ねぎ)のカット、	①タレをつけて焼く	
				串うち、タレの調製	②容器に盛り付ける	
3	生ビール	50	_		①サーバーから容器にビールを注ぐ	洗浄用 1L
4						