# 出店計画書記載例

出店名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　出店申込書の出店名と同じ　任者氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

衛生管理全般を取り仕切る責任者をご記入ください。

## 1 出店について ※該当する番号に〇等記載ください。

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( 2 )回

他の行事にも出店予定がある出店者は、添付書類①が必要です。

## 2 取扱品目 )※キッチンカーは除く

| 取扱品目<br>（メニュー） | 使用材料<br>（仕入れる食材） | 調理方法等<br>（行うことを〇で囲む） | 一日の<br>取扱量 |
|---|---|---|---|
| 豚汁 | ごぼう、こんにゃく、風味だし、みそ、キャベツ、大根、豚小間切れ | 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( ) | 300 食 |
| 飲料 | ペットボトル | 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( ) | 300 食 |
| 食パン | 小麦粉、砂糖、塩<br>イースト、卵、<br>バター | 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( ) | 300 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( ) | |

## 3 従事者名簿

| 氏 名 | 調理従事者 | 検便 | 氏 名 | 調理従事者 | 検便 |
|---|---|---|---|---|---|
| | □ | □ | | □ | □ |
| | □ | □ | | □ | □ |
| | □ | □ | | | □ |
| | □ | □ | | | □ |
| | □ | □ | | | □ |

調理従事者は、検便検査が必要になります。
（添付書類①を有する場合を除く）

## 4 添付書類

① 千葉県内一円で営業可能な屋台、露店等での飲食店営業又は自動車を利用して行う営業許可証の写し

② 自動車を利用して行う営業の場合は、「自動車検査証の写し」

③ ①の営業許可証をお持ちでない場合は、「調理場設備概要書」及び「検便検査報告書の写し」

④ 包装品販売をする場合は、製造品目に応じた営業許可証の写し