

出店者番号 ()

| 窓口責任者 又は 調理責任者 | 住 所 | | | |
|---------------------------------------------------------------|---------------|---------|-------------|------------|
| | 氏 名 | | | |
| | 電話番号 | | | |
| 調 理 従 事 者 数 | 調理従事者 計 () 名 | | | |
| 食品衛生責任者設置の有無 | 有 (氏名:) 無 | | | |
| 下処理・仕込みの有無 | 有 (場所:) 無 | | | |
| 取 扱 い 品 目 | 食数 | 調理加工の有無 | 主な原材料とその仕入先 | |
| | | | 原材料 | 仕入先 (所在地等) |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 調理加工の方法 (具体的に記入してください) | | | | |
| | | | | |
| 施設設備の配置図 (流し台、蛇口、手指消毒設備、食品・器具保管設備、廃棄物容器、トイレの位置等を記入) | | | | |
| | | | | |