

別紙 1-1

## 調理・製造・販売の内容及び仕入状況

1 調理・製造計画

◇テント内で調理・製造するものを記入してください。  
 ※この用紙に記入したものは、別紙 1-2 販売計画にも記入願います。  
 ◇テント内で調理・製造しない方は記入不要です。

調理・製造 品 目	提供予定 数 量	原材料の仕入状況			調理開始 日 時
		原材料名	仕入先	仕入日時	
<b>(例)</b> 焼きそば	300 食	豚肉 キャベツ 人参	○○精肉店 ○○青果店 ○○青果店	○月○日△時 ○月○日△時 ○月○日△時	○月○日△時 ○月○日△時 ○月○日△時
下処理施設	施設の名称		施設の住所		
	営業許可の有無		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		

※1 調理・製造を行う場合は「1 調理・製造計画」を、販売を行う場合には「2 配布計画」の表を、同時に行う場合には両表を記載すること。  
 2 営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。



別紙2

## 従 事 者 名 簿

- ◇別紙1を記入した方は、必ず従事者名簿にも記入し、検便の検査結果を提出してください。
- ◇飲食店等の事業者でない方は、新しく検便検査を受け、結果を添付してください。
- ◇別紙1-2のみ記入された方は、この用紙は不要です。検便も必要ありません。

No.	氏 名	担 当 部 門 (調理・製造の別)	検便の実施状況 (実施予定日)
1	(例) ○○太郎	調理	○月○日
2	○○五郎	製造	○月○日

※食品を調理・製造する人についてのみ記入すること。

出店名： \_\_\_\_\_ 担当者： \_\_\_\_\_ 連絡先 TEL： \_\_\_\_\_

営業施設平面図（テント内配置図）

