

施設 No. \_\_\_\_\_

## 営業施設・設備の概要

申請者氏名				業 種	
営業所の名称(屋号)					
営業所所在地					
建 物	建築様式	木造・鉄筋・鉄骨：コンクリート・モルタル・その他（ ）			
	施設面積	全体	m <sup>2</sup>	調理室(製造室)	m <sup>2</sup> 客室 m <sup>2</sup>
	店舗の位置	階建ての 階部分			
調 理 製 造 室	天井の材質	板張り・金属板・耐火ボード・コンクリート・その他（ ）			
	内壁の材質	板張り・コンクリート・タイル・ステンレス・その他（ ）			
	床の材質	コンクリート・タイル・その他（ ）			
給 水 等	使用水	水道(直結・受水槽) 井水			
	便所	水洗・くみとり	空調設備	あり・なし	

営業施設・設備の平面図(機械類の位置を明示してください。縮尺又は寸法を入れて下さい。)

別紙 1

## 調理、製造、販売の内容及び仕入れ状況

### 1 調理、製造計画

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	

※1 調理・製造を行う場合は「1 調理・製造計画」を、販売を行う場合は「2 配布計画」の表を、同時に行う場合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。

2 販売計画

配布品目	配布予定数量	仕入先	仕入日時

## 従業者名簿

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)

※食品を調理・製造する人についてのみ記入すること。