

臨時出店の概要

臨時出店者	○× ○○ (責任者)						
取扱食品	フランクフルト						
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	仕入れたフランクフルトを下茹で後、鉄板で焼く。 (仕入先：スーパー○○)						
店 舗 平 面 図							
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 5px;">アイス ボックス</td> <td style="padding: 5px;">鍋 (下茹で用)</td> <td style="padding: 5px;">鉄 板</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="padding: 20px 0 20px 100px;">販売用テーブル</td> </tr> </table>		アイス ボックス	鍋 (下茹で用)	鉄 板	販売用テーブル		
アイス ボックス	鍋 (下茹で用)	鉄 板					
販売用テーブル							
設 備 概 要							
1 設置位置 (屋内 ・ 屋外) 2 冷蔵設備 (冷蔵庫 ・ アイスボックス ・ その他) 3 給水設備 (水道 ・ 貯水タンク ・ その他)							

従 事 者 名 簿		
氏 名	従事内容 (調理・販売等)	検便実施の有無
○× ○○	調理	有
×○ ○○	調理	有
○○ ×○	販売	無