

出店名 _____

出店日 _____ 月 _____ 日

別紙 1

調理、製造、販売の内容及び仕入状況

1 調理、製造計画 仕込み場所 (_____)

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日以上の場合には1日ごとに記載すること。

出店名 _____

出店日 _____ 月 _____ 日

2 販売計画

配 布 品 目	配布予定数量	仕 入 先	仕入日時

出店名 _____

別紙2

従 事 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。

出店名 _____

【営業施設の平面図】（営業家屋の平面図及び設備の見取り図）