（参考様式）

年　　月　　日

製造工程書・営業概要（移動食品営業）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 製　　　造　　　工　　　程　　　書 | | | | | |
|  | 取扱品目  （メニュー名） | 提供  食数 | 原材料 | 調理又は製造工程  ※車内での工程 | 使用する水の量 |
| １ |  |  |  |  |  |
| ２ |  |  |  |  |  |
| ３ |  |  |  |  |  |
| ４ |  |  |  |  |  |
| ５ |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 営　　　　　業　　　　　概　　　　　要 | | | | |
| 給水タンク容量 | リットル | 廃水タンク容量 | | リットル |
| 使用する食器 | 使い捨て食器のみ使用　　　・　　　使い捨て食器以外も使用 | | | |
| 食品取扱者の人数 | 人 | 食品取扱者以外の人数 | | 人 |
| 出店予定地 |  | | | |
| 仕込み場所※の有無 | 無  有　→以下の情報を記入ください。 | | | |
| 営業者名 |  | | 業種 |  |
| 屋号 |  | | | |
| 所在地 |  | | | |
| 作業内容 |  | | | |

※仕込み及び器具等の洗浄消毒を行う施設

…衛生的に食品等を取り扱うために、営業許可を受けた施設で行ってください。