

(表面)

(第3号様式)

【第2回浦安クリテリウム（キッチンカー出店計画書）】

令和 年 月 日

出 店 計 画 書

出店者（団体）名

食品衛生責任者氏名：

TEL：

1 取扱い品目等

取扱い品目 (メニュー)	使用材料 (仕入れる食材)	調理方法等 (行うことを○で囲む)	一日の 取扱量
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	食
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	食
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	食
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他 ()	食

2 設備概要

一 般 設 備	コンロ (台) フライヤー ウォーマー 鉄板 その他 ()		
熱 源	プロパンガス 電気 (発電機をご用意ください) その他 ()	消火器	有 ・ 無
冷 蔵	有 [電気冷蔵庫・クーラーボックス その他 ()] ・ 無	温度計	有 ・ 無
手 洗 い 設 備	有 [水道・給水ポリタンク その他 ()] ・ 無	消毒薬	有 ・ 無
給 水 ・ 排 水 タ ン ク 容 量	40 リットル・80 リットル・200 リットル その他 ()	蓋 付 ごみ箱	有 ・ 無

(裏面へ)

3 包装品販売をする場合の食品表示

※食品表示法に基づくラベル表示を貼付してください。

4 添付書類（該当する箇所にチェックしてください）

- ☐ 食品衛生法に基づく営業許可書の写し
- ☐ 食品衛生責任者証（またはそれに代わる資格証明書）の写し
- ☐ キッチンカーとして使用する車両の車検証の写し
- ☐ キッチンカーとして使用する車両の写真
 - ※前面及び側面とし、ナンバープレートや販売形態がわかるもの
- ☐ 消火器、店内全体及び店内の火気の周囲がわかる写真

5 写真貼付

キッチンカーとして使用する車両の写真等を貼付してください。