（一括申請用）臨時営業における各出店の詳細について

	ブース No	出店名	水タンクの容量(給水,廃水)(L)	メニュー	工程１	工程２	チェック方法(HACCPの重要管理)	仕込み場所で完成させるか	仕込み場所は市内か	仕込み場所の許可業種	仕込み場所の許可番号（※有効期限内のもの）	届出品目（包装表示品、生鮮野菜、綿菓子等）
例	1	○○屋	80,80	たこやき	混ぜる	焼く	見た目の焼き具合で判断する	□YES ☑NO	☑YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）	-	カップアイス、パック牛乳、野菜
例	1	○○屋	-	ジュース	缶から注ぐ	-	クーラーボックスから取り出したらすぐに提供する	□YES ☑NO	□YES ☑NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）	-	-
例	2	▲▲カレー	80,80	カレー	再加熱	盛り付ける	気泡、見た目で判断する	☑YES □NO	□YES ☑NO	☑飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）	10101-30#####	綿菓子
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		
								□YES □NO	□YES □NO	□飲食店営業 □そうざい製造業 □菓子製造業 □その他（ ）		