

業務計画書

【営業情報】

	屋号	よこはま屋		
	業種	飲食店営業		
	車庫の所在地	横浜市中区●●町●●—●●		
	車台番号	●●●—●●●●●●		
	給水タンク容量	40L	廃水タンク容量	40L
	食品取扱者の人数	1人	食品取扱者以外的人数	1人
出店予定地		横浜市●●区●●町●●—●● ●●ビル前 土、日曜日 11:00~19:00		
仕込み場所	仕込み場所の有無	(有) ・ 無		
	作業内容	機械・器具類 (ビールサーバー、バット等) の洗浄		
	仕込み場所が有る場合 営業許可証写し (有) ・ 無 ※仕込み場所の営業許可証写しを添付できない場合は、下記に記入してください。			
	営業者名		許可番号	
	屋号		業種	
	業種			

【取扱品目等】 全ての取扱品目について記入してください。

	取扱品目	食数 (販売 単位)	原材料	営業車内	
				調理又は製造工程	使用する 水の量
1	お好み焼	200食 (1枚/食)	冷凍食品	①電子レンジで温める ②容器に盛り付ける、【冷食に添付されたトッピング】をのせる	器具の洗浄 (トングなど) 10L ※器具類の洗浄は仕込み場所でも実施
2	生ビール	200杯		①ビールサーバーから容器に注ぐ	ビールサーバーの洗浄 (簡易な洗浄) 10L ※ビールサーバーは仕込み場所で洗浄
	その他			営業中の手指の洗浄、調理設備の清掃、殺菌等	20L
					計 40L

【使用する食器類】 (使い捨て容器のみ使用) ・ 使い捨て容器以外も使用