

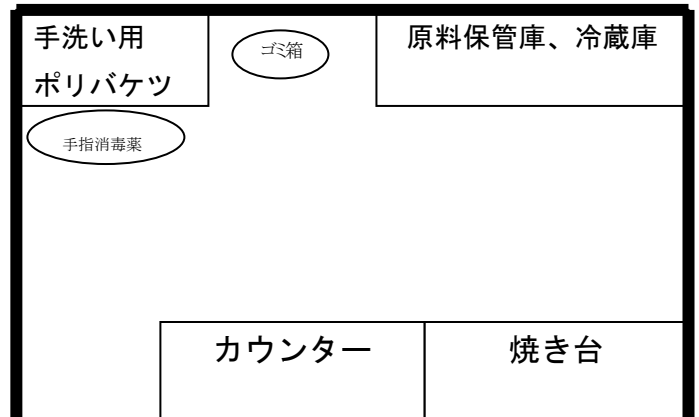
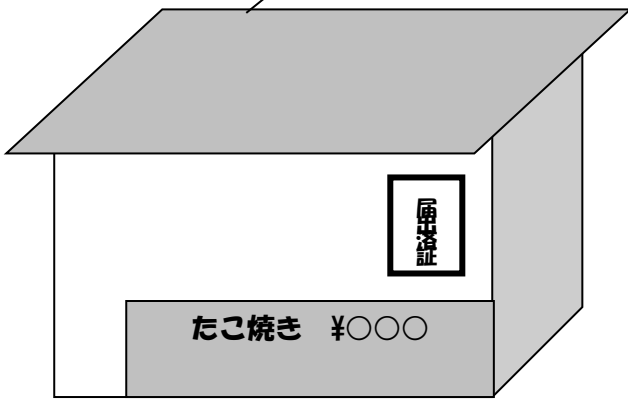
# 図面例

## 露店営業の例

ひとつのテントにつき、1つの届出、1品目の取扱い

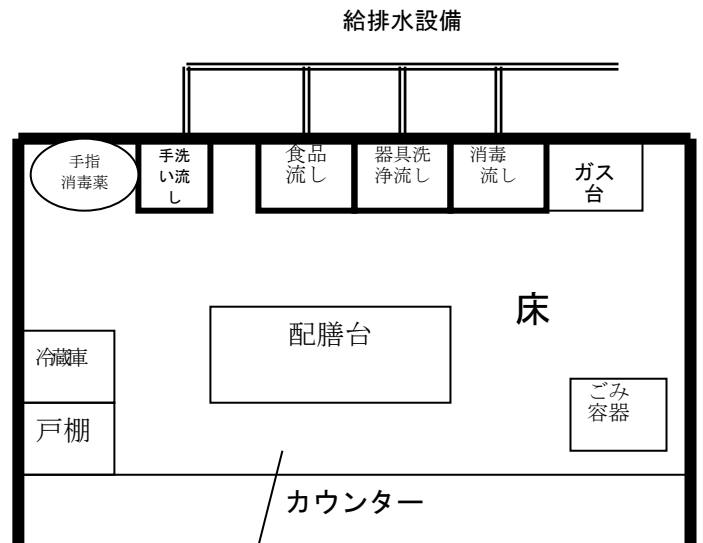
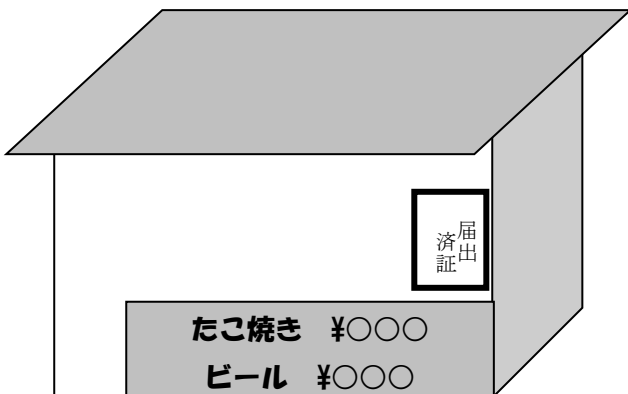
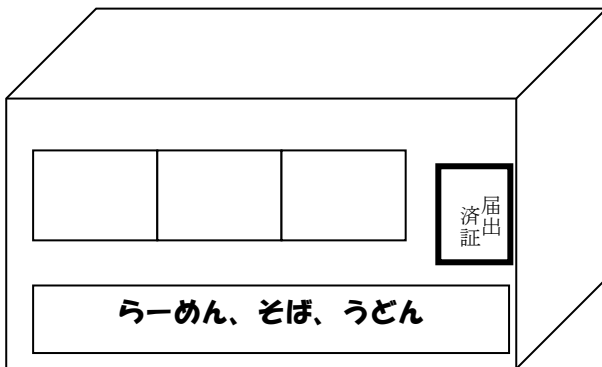
※ひとつのテントで「たこ焼き」と「ビール」二つの提供はできない。テントが二つ、届出が2つ必要。

- ・ 厚手のビニールシート等で、屋根、側面3方向囲む
- ・ 届出済証を掲示



## 臨時営業の例

- ・ コンテナハウス、厚手のビニールテント等の施設に、床、給排水設備が必要です。
- ・ 一つの施設で1品目以上の取扱いができます。品目毎に届出が必要。
- ・ 出店中は届出済証を掲示すること。



床(厚板、ビニールシートが必要)

必要な設備：温湿度計、隔側温度計、手洗い消毒液  
 食品流し：喫茶店営業、菓子製造業では設けないことができる場合有り。  
 冷蔵庫：菓子製造業では設けないことができる場合有り。