

記載例

(ア)

様式2

取扱食品一覧

No. 1

カミsgaで記入

No. 1

出店名: 茨城やきそば (ブースNo. 01)

住所: 茨城県□□市△△町○○○
 氏名: 茨城 二郎
 電話番号: 029-○○○-××××

食品取扱責任者氏名
 茨城 二郎

食品名	原材料名	購入先(屋号、所在地《市町村名》)	調理等の方法	調理の有無
焼きそば 予定食数 300 食分	麺、キャベツ、もやし、人参	スーパーマーケットいばらき(水戸市)	【仕込み】 原材料洗浄→カット 【現場調理】 カットした原材料に麺を入れ焼く 調味液で味付けをする 盛りつける 【保存方法】 材料は温度計付きのクーラーボックスで管理	有・無
牛串焼 300 食分	豚肉 牛肉	県庁精肉店(水戸市) ××ミート(×市)	【仕込み】 材料は温度計付きのクーラーボックスで管理 【現場調理】 牛肉をカットし、串に刺す 鉄板で焼く。調味料ふる 【保存方法】 保冷庫(温度計で管理)	有・無
フランクフルト 予定食数 300 食分	フランクフルト(冷凍品) or 市販品	スーパーマーケットいばらき(水戸市)	【仕込み】 無し 【現場での調理】 フランクフルト(冷凍品)を焼く 【保存方法】 温度計付きのクーラーボックス	有・無
ペットボトル飲料 予定食数 300 食分	ペットボトル飲料	スーパーマーケットいばらき(水戸市)	「発泡スチロール温度計で管理」も可 ← 明らかでないものはここは空欄ok.	有・無
生ビール 300 食分		○× 酒店(△市)	【仕込み】なし 【現場】サーバーから使い捨てのコップに注ぎ(保存)	無
仕込み場 名称・住所等※ (公共施設にあっては名称・住所)	許可業種名 許可番号 名称 住所	飲食店営業 ○保指令第○○○○○○○号 デイケアセンター○○ 茨城県□□市△△町○○○		

全ての販売品目ごとに仕込み・現場調理・保存方法を記入。

食品名に記入していないものの販売は出来ません。

書ききれない場合は2枚に書いてもいい。

市販品の仕込みをずるのか分かるように(はっき)記入して下さい。

※ 仕込み場所が県外の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。 ← (イ)

記載例

配置図

(ア)

様式3

カミガで記入



No. 1

<p>焼きそば (7) (7) フランクフルト ペットボトル飲料</p> <p>ガス</p> <p>消火器</p> <p>ゴミ箱</p> <p>全面ブルーシート</p> <p>クーラーボックス (温度計付き) (6)</p> <p>手洗い用ポリタンク (2)</p> <p>ハーパータオル (8)</p> <p>バケツ</p> <p>三方幕</p> <p>↑必ずで記入下さい。</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 設置位置 (屋外・屋内) 2 給水設備 (水道タンク) 3 ハンドソープ (その他) 4 消毒液 5 盛付け器具 (使い捨て手袋) 6 冷蔵設備 7 熱源 (ガス・電機) 8 ペーパータオル
<p><仕込み場>(公共施設を利用する場合のみ記載)</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 給水 (水道) 2 ハンドソープ (その他) 3 消毒液 4 盛付け器具 (使い捨て手袋) 5 冷蔵設備 6 ペーパータオル
<p><会場内> 別添参照</p>	