

## 取扱食品概要書 (記入例)

出店者 住所 ○○市△△町1-1-20  
 氏名 栃木 太郎  
 電話番号 xxx-xxx-yyyy

- 1 行事の名称 とちまる祭  
 2 出店期間 5月1日 (11時~13時)  
 3 食品取扱責任者の氏名 栃木 県太郎



・調理責任者の方の氏名をお書き下さい。

### 4 取扱食品の概要

取扱食品		原材料				調理方法・販売方法
メニュー	食数	原材料名	仕入先	数量	保存方法	(具体的に記載)
焼きそば	100食	麺 豚肉 キャベツ ソース	○○製麺所 △△精肉店 □□ストア //	100玉 ○g ○個 ○本	前日は冷蔵庫、当日はクーラーボックス } 常温	(下処理) ・豚肉はカット済みのものを仕入れる。 ・キャベツは、当日、会場にある調理室で切り、クーラーボックスに保管する。 (会場での調理) ・会場テントの鉄板で、肉、キャベツを炒めた後、麺を加えてさらに炒め、ソースで味付けする。 ・使い捨ての紙皿に盛りつけて提供する。

わかる範囲でご記入ください

- ・ 前日調理はやめましょう。
- ・ ご家庭での調理はやめましょう。
- ・ 下処理等は給排水設備等が整った室内等で行い、その場所をご記入ください。
- ・ 肉類はカット済みのものを購入しましょう。

- ・ どこで、どのように調理するのかを具体的に記入ください。
- ・ 提供する直前に加熱し、調理・提供後はすぐに食べてもらいましょう。
- ・ 持ち帰りのないように提供しましょう。

5 店舗の概要 (該当するものに○をつける)

(1) 設置場所 【 屋内 ・ 屋外 】

(2) 給水設備 【 水道 ・ 貯水タンク ・ その他 ( ) 】

(3) トイレの有無 【 有 ・ 無 】 (会場内に)

《店舗の平面図》

