

記入例

別紙様式 1

1 出店日： 年 月 日 ～ 年 月 日 (日間)

2 出店者名： あかし〇〇盛りあげ隊 代表 明石太郎

出店者連絡先： 090-XXXX-XXXX

(※出店者が総括責任者と同じ場合は省略可)

3 イベントで提供する取扱食品、取扱方法等

食品名	焼きそば、ビール
数量	約100食
施設の状況 (該当するものを○で囲ってください。その他の場合は具体的に記入してください)	
施設	テント ・ 固定施設 ・ その他 ()
手洗い設備	コック付きタンク ・ 水道蛇口 ・ その他 ()
給水タンクの容量 (合計)	40 L 以上 ・ 80 L 以上 ・ 200 L 以上 ・ 水道直結
食品の取扱方法、調理工程 (①～⑤について、提供する食品別に具体的に記入してください)	
<p>①材料の仕入れ先 麺：〇〇製麺所 具(カットキャベツ、カット豚肉、たこ)、ソース：〇〇スーパー ビール：〇〇酒店</p> <p>②材料の保管方法 要冷蔵の食品は、使用直前までクーラーボックスにて冷蔵保管する。</p> <p>③調理・加工の工程 焼きそば：キャベツ、豚肉、麺を鉄板で加熱し、市販のソースで味付けする。 ビール：ビールサーバーを使用し、小分けして提供する。</p> <p>④販売方法 焼きそば：使い捨て容器にトングで盛り付けて販売する。 ビール：プラスチック製のコップに入れて提供する。</p> <p>⑤器具の消毒方法 清潔な器具を複数準備しておき、汚れの状況に応じて、清潔な器具に適宜交換する。 作業の間はアルコールスプレーで消毒する。</p>	
衛生管理方法 (該当するものを○で囲ってください。その他の場合は具体的に記入してください)	
防塵対策	テント内で作業 ・ 固定施設内で作業 ・ その他 ()
手指の衛生管理	ペーパータオル ・ 使い捨て手袋 ・ アルコール ・ 薬用石けん
食品の保管	クーラーボックス ・ 冷蔵庫 ・ その他 ()