

出店者番号 (1)

窓口責任者 又は 調理責任者	住所	〇〇市〇〇町〇〇丁目〇〇-〇		
	氏名	西 〇子		
	電話番号	携帯 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇		

日中、連絡
がつく番号を
記載してくだ
さい。

調理従事者数	調理従事者 計 (2) 名			
食品衛生責任者設置の有無	<input checked="" type="checkbox"/> (氏名: 西 〇子)			
下処理・仕込みの有無	<input checked="" type="checkbox"/> (場所: レストラン〇〇〇)			

営業許可施設や
公民館など

取扱い品目	食数	調理加工の有無	主な原材料とその仕入先	
			原材料	仕入先 (所在地等)
カレーライス	50	有	牛肉	〇〇業務用スーパーで購入
			野菜、福神漬 け、カレールー	スーパー〇〇で購入
			米	△△商店で購入
ソフトドリンク	100	無		〇〇業務用スーパーで購入

調理加工の方法 (具体的に記入してください)

【 カレーライス 】

- 下処理
レストラン〇〇〇〇 (自施設) で、牛肉、野菜をカレー用に切る。
- 現地調理
 - 1 炊飯器で、ご飯を炊く。
 - 2 牛肉、野菜を炒め、水を加えて、煮込み、具が柔らかくなったら、カレールーを入れ、味を調える。
 - 3 紙皿に、ご飯をつぎ、カレーをかけ、福神漬を添える。

【 ソフトドリンク 】

- ・ペットボトルから、紙コップに注ぎ分ける。

次の事項について確認し、口の中に✓を記載してください。

- 調理品は、当日調理を行うこと (仕込みを含む)。
- 調理品は、50g以上を2週間冷凍保管すること。
- 調理品は、すべてその場で喫食してもらい、持ち帰らせないこと。

施設設備の配置図
(流し台、蛇口、手指消毒設備、食品・器具保管設備、廃棄物容器、トイレの位置等を記入)

テント

クーラーボックス

ゴミ

アルコール消毒
作業台

クーラーボックス
(作業台)

ポリタンク

ソフトドリンク販売

アルコール消毒
販売台

コンロ

炊飯器