

記入例

取扱食品概要書

出店者 住所 佐野市高砂町〇〇
 氏名 田沼商店
 電話番号 0283-〇〇-〇〇〇〇

- 1 行事の名称
 どまんなかフェスタ佐野2017
- 2 出店期間
 平成29年11月5日(日) 10時～15時
- 3 食品取扱責任者の氏名
 葛生 太郎
- 4 取扱食品の概要

取扱食品		原材料			調理方法・販売方法 (具体的に記載)
メニュー	食数	原材料名	仕入先	数量 保存方法	
から揚げ	80	鶏肉	佐野市〇〇町 〇〇精肉店	〇〇kg 〇〇事務所 冷蔵庫	当日〇〇事務所で、肉の下処理をし、当日会場で揚げ、パックに入れ販売。 当日〇〇調理室でキャベツを切り、当日会場で麺、豚肉、キャベツを炒め、パックに入れ販売。
やきそば	80	麺	佐野市〇〇町 〇〇スーパー	〇〇kg 〇〇調理室 冷蔵庫	
		豚肉	〃	〇〇kg 〃	
		キャベツ	〃	〇〇kg 〃	

- ・調理する食品の場合は、下処理から提供方法までを具体的に記入すること。
- ・原材料の下処理(野菜や肉のカット、串打ち等)は、当日、予め常設施設で行うこと。
- ・食品は、決められた保存温度で保管・販売すること。※特に煮込み物は、10～65度の範囲での保管はしないこと。65度以上での保温が不可能な場合、急速冷却し、10度以下での冷蔵対応を取ること。