

臨時的な食品営業 提供食品・調理工程等一覧

記載方法

(団体名: 団体名記載をお願いします。)

No	提供食品名	食数	担当責任者	調理従事者数	調理工程(仕入先等も明記)
1	(例1)現地で調理加工する場合 ※メニュー名を記載する	※考えられる最大の食数を記載(概算で)	※食品衛生責任者の氏名または各メニュー担当者の氏名を記載	※当日にテント内で調理作業を行う者の人数を記載	※原材料をどこで仕入れ(屋号・住所を記載)、現場(テント内)でどのように加熱調理を行い(鉄板で〇分焼くなど)、客に対しどのように提供するのか(使い捨て食器に盛り付けて提供など)、具体的に文章で記載すること。
2	(例2)調理した物をバック等で販売する場合 ※メニュー名を記載する	※考えられる最大の食数を記載(概算で)	※食品衛生責任者の氏名または各メニュー担当者の氏名を記載	※当日にテント内で販売を行う者の人数を記載	※許可施設名・販売方法(容器包装に入れて販売等)を具体的に文章で記載すること。また、包装済商品を販売する場合は、表示(名称、原材料、内容量、賞味期限もしくは消費期限、製造者住所)を商品容器に記載すること。
3	(例3)食品以外の場合 ※商品名を記載	※販売個数	※代表者名	※当日にテント内で販売を行う者の人数を記載	※特に必要無し
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					