

1 出店日： 年 月 日 ～ 年 月 日（ 日間）

2 出店者名： _____

出店者連絡先： _____

（※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	
数 量	
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）	
①材料の仕入れ先	
②材料の保管方法	
③調理・加工の工程	
④販売方法	
⑤器具の消毒方法	
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（ ）