

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（ ）             |