

記載例

出店者用

出店者毎に1部
提出してください。

出店者番号 (1)

出店者名	住 所	〇〇〇市〇〇〇町〇〇-〇〇
	氏 名	〇〇 〇子
	電話番号	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
営業許可施設名・所在地 (営業許可がある方のみ)	〇〇食堂 (〇〇〇市〇〇〇町〇〇-〇〇)	
調理従事者数	調理従事者 計 (3) 名	
食品衛生責任者設置の有無	有 (氏名: 〇〇 〇子) 無	
下処理・仕込みの有無	有 (場所: □□公民館 調理室)	

提供する食品 (食品を現地で調理する場合)

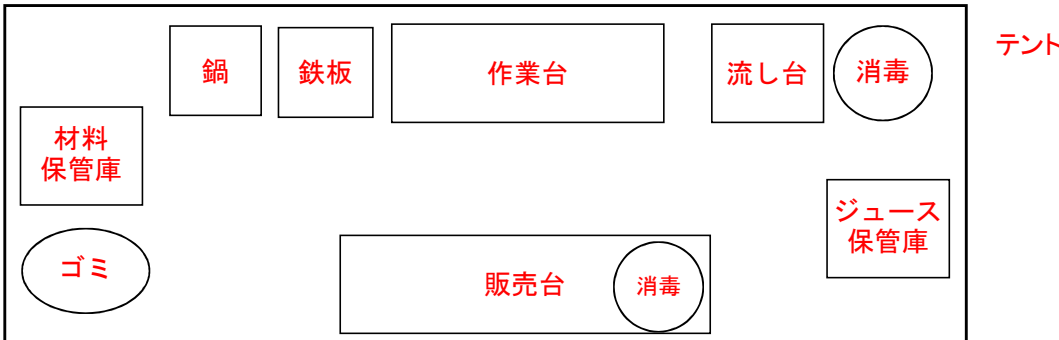
許可施設や公民館等の調理室を使用してください。

取 扱 い 品 目	食数	調理加工の方法 (具体的に記入)
うどん	100	現地でだしをあたため、うどんをゆがき、カット済みのねぎをかけて、カップの容器に入れて提供
焼きそば	100	野菜を下処理場所で切り、クーラーボックスに入れて現場まで持って行く。現地で全ての材料を鉄板で炒め、紙の皿で提供

提供する食品 (既製品を販売する場合) ※現地での調理がないもの

取 扱 い 品 目	販売数	仕入れ先 (店舗名)	仕入れ先 (所在地)
クッキー	50	〇〇菓子店	〇〇〇市〇〇〇町〇〇-〇〇

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, 廃棄物容器等を記入)



(備考欄)