別紙

１出店者用

**食品の取扱方法（調理・製造）**

※出店場所で調理等を行う食品（豚汁、たこ焼き、焼きそば、蒸しまんじゅう等）について、記入する用紙です。

※出店者ごとに記入してください。

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者氏名団体名住所 |  |
| 責任者名連絡先 |  |
| 取扱食品 | 予定食数（　　　　食） |
| 原材料名及び仕入先 |  |
| 原材料の仕込方法及び調理までの保管方法 | 仕込場所（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
|  |
| 会場での調理方法 |  |
| 本年度の累計出店日数(今回を含む) |  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　日 |

別紙

２出店者用

**食品の取扱方法（調理・製造）**

※出店場所で調理等を行う食品（豚汁、たこ焼き、焼きそば、蒸しまんじゅう等）について、記入する用紙です。

※出店者ごとに記入してください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 出店者氏名団体名住所 |  |  |
| 責任者名連絡先 |  |  |
| 取扱食品 | 予定食数（　　　　食） | 予定食数（　　　　食） |
| 原材料名及び仕入先 |  |  |
| 原材料の仕込方法及び調理までの保管方法 | 仕込場所（　　　　　　　　　　　　　） | 仕込場所（　　　　　　　　　　　　　　） |
|  |  |
| 会場での調理方法 |  |  |
| 本年度の累計出店日数(今回を含む) |  日 | 　　　　　　　　　　　　　　　　日 |

別紙

**食品の取扱方法（販売）**

|  |  |
| --- | --- |
| 出店者氏名団体名住　　　　所 |  |
| 責任者名連絡先 |  |

※仕入れたものを、そのまま販売する食品（野菜、果物、瓶詰、缶詰、駄菓子等）について、記入する用紙です。

※取扱食品ごとに記入してください。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | 取扱食品名（分類） | 予定食数 | 仕入先（製造者、販売者等） | 表示の有無 | 販売時の保存方法 | 試食の有無（提供方法） |
| 1 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 2 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 3 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 4 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 5 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 6 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 7 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 8 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 9 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |
| 10 |  |  |  | 無・有 | 冷凍庫冷蔵庫常温 | 無・有 |  |

**※ 販売品の試食を行う場合も、取り扱うことのできる食品は限られており、現場でのカットはできず、他の取扱食品と同様の衛生管理が必要です。**