

出店者番号 ( 1 )

窓口責任者 又は 調理責任者	住所	〇〇市〇〇町〇〇丁目〇〇-〇		日中, 連絡 がつく番号を 記載してくだ さい。
	氏名	西 〇子		
	電話番号	携帯 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇		
調理従事者数	調理従事者 計 ( 2 ) 名			
食品衛生責任者設置の有無	<input checked="" type="checkbox"/> (氏名: 西 〇子)			営業許可施設や 公民館など
下処理・仕込みの有無	<input checked="" type="checkbox"/> (場所: レストラン〇〇〇)			
取扱い品目	食数	調理加工 の有無	主な原材料とその仕入先	
			原材料	仕入先 (所在地等)
カレーライス	50	有	牛肉	〇〇業務用スーパーで購入
			野菜, 福神漬 け, カレールー	スーパー〇〇で購入
			米	△△商店で購入
ソフトドリンク	100	無		〇〇業務用スーパーで購入
<b>調理加工の方法 (具体的に記入してください)</b>				
<p>【 カレーライス 】</p> <p>○下処理 レストラン〇〇〇〇 (自施設) で, 牛肉, 野菜をカレー用に切る。</p> <p>○現地調理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>炊飯器で, ご飯を炊く。</li> <li>牛肉, 野菜を炒め, 水を加えて, 煮込み, 具が柔らかくなったら, カレールーを入れ, 味を調える。</li> <li>紙皿に, ご飯をつぎ, カレーをかけ, 福神漬を添える。</li> </ol> <p>【 ソフトドリンク 】</p> <p>・ペットボトルから, 紙コップに注ぎ分ける。</p>				
<p>次の事項について確認し, 口の中に✓を記載してください。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 調理品は, 当日調理を行うこと (仕込みを含む)。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 調理品は, 50g以上を2週間冷凍保管すること。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 調理品は, すべてその場で喫食してもらい, 持ち帰らせないこと。</p>				
<p><b>施設設備の配置図</b> (流し台, 蛇口, 手指消毒設備, 食品・器具保管設備, 廃棄物容器, トイレの位置等を記入)</p>				