

## 飲食物出店内容調査票（記載例）

調理 販売 の別	・ 出 店 者 名 ・ 食品取扱責任者名 ・ 催事当日の連絡先	品目名 と提供数	・ 調理：調理方法等を記入 （原材料の下処理から現場での調理方法まで） ・ 販売：弁当・そうざい類は仕入れ先を記入 （名称・所在地など店舗が特定できる情報）
調理 ・ 販売	〇〇協議会 青葉 太郎 090-1234-5678	海鮮焼きそば 500 食/日	各材料は店舗冷蔵庫で使用まで保管。 ブース内の鉄板でシーフードミックス（冷凍） と蒸し麺（冷蔵）を炒めパックに入れて販売。
調理 ・ 販売	××の会 横浜 梨花 080-1122-3344	焼きとり 2000 本/日	焼き鳥は市販品（スチーム加熱済冷凍品）を 使用。業務用保冷バックに保管。 ブース内で炭焼きし、パックに入れて販売。
調理 ・ 販売	△△株式会社 区民 次郎 090-9876-5432	月餅等菓子 1000 袋/日	包装入りの月餅・中華クッキー等の焼菓子 （それぞれ食品表示あり）を袋のまま販売
調理 ・ 販売	☆☆クラブ 代表 花子 090-5566-7788	ホットドック 1000 食/日	ソーセージはクーラーBOX で保存。 ブース内の鉄板で加熱したソーセージを、 ホットドック用パンに挟み、紙に包んで販売。
調理 ・ 販売	◇◇連合会 出店 三郎 080-2345-6789	かき氷・飲料 氷 100Kg/日	氷は商店街内の港西製氷店に、様子を見て 買いに行く。ブースでは保冷バックで保管。 飲料はビン、缶のものをそのまま販売。