

記載例

取扱食品一覧

No. 1

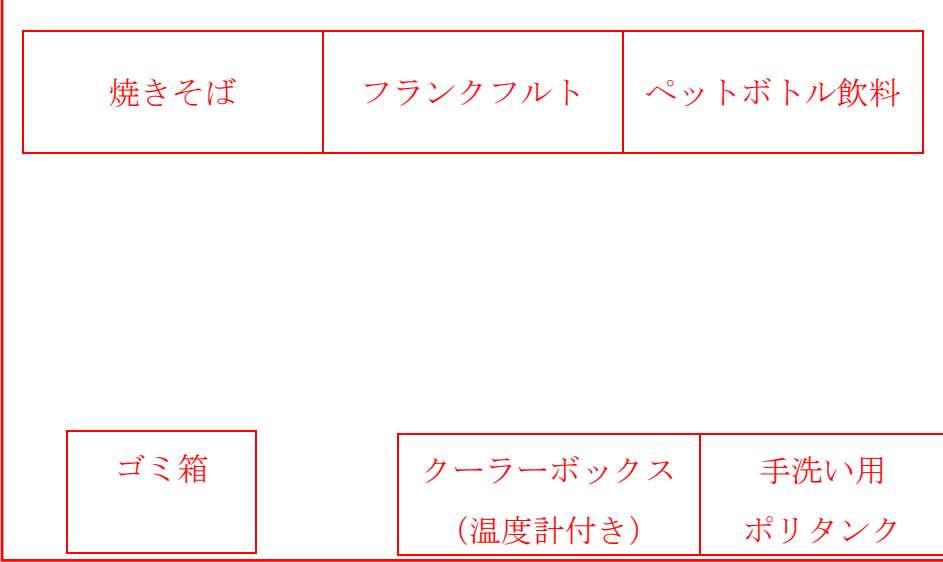
出店名: 茨城やきそば (ブースNo. 01)		住所: 茨城県〇〇市〇〇町〇〇〇 氏名: 茨城 次郎 電話番号: 029-〇〇〇-××××		
食品名	原材料名	購入先(屋号、所在地《市町村名》)	調理等の方法	調理の有無
焼きそば 予定食数 <u>300 食分</u>	麺、キャベツ、もやし、人参 豚肉	スーパーマーケットいばらき(水戸市) 県庁精肉店(水戸市)	【仕込み】 原材料洗浄→カット 【現場調理】 カットした原材料に麺を入れ焼く 調味液で味付けをする 盛りつける	有・無
フランクフルト 予定食数 <u>300 食分</u>	フランクフルト(冷凍品)	スーパーマーケットいばらき(水戸市)	【仕込み】 無し 【現場での調理】 フランクフルト(冷凍品)を焼く	有・無
ペットボトル飲料 予定食数 <u>300 食分</u>	ペットボトル飲料	スーパーマーケットいばらき(水戸市)		有・無
仕込み場 名称・住所等※ (公共施設にあっては名称・住所)	許可業種名 飲食店営業 許可番号 土保第〇〇〇号←営業許可書に記載の許可番号 名称 茨城やきそば 住所 茨城県〇〇市〇〇町〇〇			

※ 仕込み場所が県外の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

記載例

配置図

No 2

<p>〈設営場所(テント内)〉</p> 	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none">1 設置位置 (屋外・屋内)2 給水設備 (水道、タンク、その他)3 ハンドソープ4 消毒液5 盛付け器具 (使い捨て手袋)5 冷蔵設備6 熱源 (ガス・電機)
<p>〈仕込み場〉(公共施設を利用する場合のみ記載)</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none">1 給水 (水道 その他)2 ハンドソープ3 消毒液4 盛付け器具 (使い捨て手袋)5 冷蔵設備
<p>〈会場内〉 別添参照</p> <p>〈会場内〉については、別紙参照と記載してください。</p>	