

(別紙)

イベントで提供する取扱食品、取扱方法等

| 取扱食品 | 数量 | 取扱方法 | | |
|--------------|-------|----------|------------|--|
| | | (該当に○) | | ①材料の仕入先 ②材料の保管方法 ③調理・加工の方法 ④販売方法 ⑤防塵対策 ⑥調理従事者の手洗い消毒、器具の消毒方法等 |
| | | 喫食直前まで加熱 | 市販品をそのまま販売 | |
| 記入例) 焼きそば | 100 食 | ○ | | ①めん…○○製麺所 具 (キャベツ、豚肉(共にカット済み))、ソース …○○スーパー ②すべて使用直前までクーラーボックスに入れて保管する ③キャベツ・豚肉とめんを鉄板で加熱し、市販のソースで味付けする。 ④使い捨ての容器にトングで盛り付けて販売する。 ⑤三方囲いのテント内で調理する。 ⑥手洗いタンクの水を用いて消毒石けんで手を洗い、使い捨てタオルで拭いてから手にアルコールスプレーをかける。 |
| | | | | |
| | | | | |

※1 調理はすべてイベント会場の各ブース内で行うこと。

※2 自宅での調理、材料のカット、下ごしらえ等は絶対にしないこと。

※3 カット済みの食材を仕入れる等により、現場での調理の簡素化に努めること。

| 取扱食品 | 数量 | 取扱方法 | | |
|------|----|------------------|------------------------|---|
| | | (該当に ○) | | ①材料の仕入先 ②材料の保管方法 ③調理・加工の方法 ④販売方法 ⑤防塵対策 ⑥調理従事者の手洗い消毒、器具の消毒方法等 |
| | | 喫食直 前まで 加熱 | 市販品 をその まま販 売 | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

※1 調理はすべてイベント会場の各ブース内で行うこと。

※2 自宅での調理、材料のカット、下ごしらえ等は絶対にしないこと。

※3 カット済みの食材を仕入れる等により、現場での調理の簡素化に努めること。