イベントで提供する取扱食品、取扱方法等

（別紙）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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（ｷｬﾍﾞﾂ、豚肉(共にｶｯﾄ済み)）、ｿｰｽ　　　　　　　　　　　　　　　…○○ｽｰﾊﾟｰ②すべて使用直前までｸｰﾗｰﾎﾞｯｸｽに入れて保管する③ｷｬﾍﾞﾂ・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ｸﾞ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ﾌﾟﾚｰをかける。 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

※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。