

出店者番号 (2)

窓口責任者 又は 調理責任者	住所	〇〇市〇〇町△△丁目△△-△		日中、連絡 がつく番号を 記載してくだ さい。
	氏名	南 〇太		
	電話番号	携帯 △△△-△△△△-△△△△		
調理従事者数	調理従事者 計 (1) 名			
食品衛生責任者設置の有無	有 (氏名 :)			無
下処理・仕込みの有無	有 (場所 :)			無
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)
きつねうどん	50	有	ゆでうどん	スーパー〇〇で購入
			うどんつゆ	スーパー〇〇で購入
			うどん用油揚げ	スーパー〇〇で購入
			カットねぎ	スーパー〇〇で購入
調理加工の方法 (具体的に記入してください)				
<p>1 うどんつゆを加熱する。 2 ゆでうどんを湯通しする。 3 うどんを盛りつけ、油揚げとねぎをのせる。 4 うどんつゆをかける。</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)。 <input checked="" type="checkbox"/> 調理品は、50g以上を2週間冷凍保管すること。 <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>施設設備の配置図 (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>				