

出店者用

出店者番号 ()

出店者名	住所	〇〇市〇〇町〇丁目〇〇-〇		
	氏名	東 〇子		
	電話番号	携帯電話 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇		
営業許可施設名・所在地 (営業許可がある方のみ)	〇〇市〇〇町△丁目△△-△ (レストラン〇〇)			
調理従事者数	調理従事者 計 (2) 名			
食品衛生責任者設置の有無	有 (氏名: 東 〇子)			無
下処理・仕込みの有無	有 (場所: レストラン〇〇)			無
提供する食品 (食品を現地で調理する場合)				
取扱い品目	食数	調理加工の方法 (具体的に記入してください)		
カレーライス	50	○下処理 レストラン〇〇 (自施設) で 牛肉、野菜をカレー用に切る。		
		○現地調理 1炊飯器でご飯を炊く。 2牛肉、野菜を炒め、水を加えて、煮込み、 カレールーを入れ、味を調える。		
		3紙皿に、ご飯をつぎ、カレーをかけ、福神漬を添える。		
提供する食品 (既製品を販売する場合) ※現地での調理がないもの				
取扱い品目	販売数	仕入れ先 (店舗名)	仕入れ先 (所在地)	
ソフトドリンク	100	〇〇スーパー	〇〇市〇〇町△丁目△-〇	
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、廃棄物容器等を記入)				
テント				
(備考欄)				