

出店者番号 (1)

窓口責任者 又は 調理責任者	住所	〇〇市〇〇町〇〇丁目〇〇-〇			日中、連絡 がつく番号 を記載して ください。
	氏名	西 〇子			
	電話番号	携帯 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇			
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	<input checked="" type="checkbox"/> 氏名：西 〇子				
下処理・仕込みの有無	<input checked="" type="checkbox"/> 場所：レストラン〇〇〇〇 営業許可施や 公民館など				
取扱い品目	食数	調理加工 の有無	主な原材料とその仕入元		
			原材料	仕入先 (所在地等)	
カレーライス	50	有	牛肉	〇〇業務用スーパーで購入	
			野菜、福神漬 け、カレールー	スーパー〇〇で購入	
			米	△△商店で購入	
ソフトドリンク	100	無		〇〇業務用スーパーで購入	
調理加工の方法 (具体的に記入してください)					
<p>【 カレーライス 】</p> <p>○下処理 レストラン〇〇〇〇 (自施設) で、牛肉、野菜をカレー用に切る。</p> <p>○現地調理</p> <ol style="list-style-type: none"> 炊飯器で、ご飯を炊く。 牛肉、野菜を炒め、水を加えて、煮込み、具が柔らかくなったら、カレールーを入れ、味を調える。 紙皿に、ご飯をつぎ、カレーをかけ、福神漬を添える。 <p>【 ソフトドリンク 】</p> <ul style="list-style-type: none"> ペットボトルから、紙コップに注ぎ分ける。 					
<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)。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 調理品は、50g 以上を2週間冷凍保管すること。</p> <p><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>					
<div style="border: 1px dashed black; padding: 10px;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">クーラーボックス</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">ゴミ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">アルコール消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">クーラーボックス 作業 (作業台)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">ポリタンク</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">ソフトドリンク販売</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">アルコール消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">販売台</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">コンロ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">炊飯器</div> </div> </div>					