

記入例

食品提供の概要

店舗名		現場責任者		緊急連絡先	住所 氏名 電話	
提供食品名	食数	事前の仕込み日時及び場所	現場での調理・保管方法		現場の調理人数	仕入先
焼きそば	150	前日、中央フードセンターで野菜をカットする	現地にて鉄板で使用し加熱調理 保管:保冷ボックスにて冷蔵保存		3人	中央市 株式会社 ○○○○
からあげ	80	前日に市販の冷凍品を購入	現地にてフライヤーを使用し揚げる 保管:保冷ボックスにて冷凍保存		1	昭和町 ○○スーパー
かき氷	300	なし	発泡スチロールにて氷を保管		1	甲府市 ○○商店

「いつ」、「どこで」、「何を」するか、確認できるように記入してください。
場所は、提供する食品を調理する能力があり、衛生的な管理が行われている食品衛生法に基づく許可施設で行うこと。

保管方法を必ず記入してください。

仕入先が特定できるように記入してください。