

①提供食品の概要（保健所提出用） ※記入例

店舗名			現場責任者			緊急連絡先	住所 氏名 電話
提供食品	食数	事前の仕込み日時・場所	現場での調理・保管方法		現場調理 人数	提供食品の仕入れ先	
やきそば	100	現地調理のみ	焼く	クーラーボックス	1名	セルバ	
フライドポテト	200	仕込みなし	揚げる	氷入り発泡スチロール	2名	ビック	
やきとり	300	前日に〇〇公民館	焼く	保冷車	3名	トライアル	
フランク	400	当日に〇〇食堂	焼く	保温庫	4名	フジマキ	
生ビール	500	仕込みなし	調理なし	コップに注ぐ	5名	岩田屋	
かき氷	600	仕込みなし	氷にシロップを注ぐ		6名	オギノ	
ピザ	700	前日に〇〇レストラン	焼く	焼いたものを即売、保管なし。	7名	岡島	

注意事項（熟読をお願いします）

※事前の仕込みは食品衛生法に基づく許可営業施設「食堂」「公民館」等で行うこと。

※事前の仕込みは出来る限り当日に行い、提供までの時間を最小限に抑えること。

※当日の出店場所での仕込みはNG（仕込みとは、食品の洗浄、細切、あじつけ、下ゆで等）

※刺身、生野菜サラダ、生野菜、自家製生クリーム等、保存性の低い食品は提供しないこと。

※食品は「その場で飲食してもらう」のが基本。販売したものを持ち帰るような提供のしかたは避ける。

※許可営業施設で製造し、食品ラベル表示がある「既製品」は、この用紙に記入する必要はありません。

※缶ビール、酎ハイ等、アルコールを封切らず販売する場合は、最寄りの税務署に届け出が必要。封切って販売する場合は届け出は不要。

※提供食品について不明な点がある場合は、峡南保健所 衛生課 食品衛生担当に問い合わせること。