

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	1 0 0	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	2 0 0	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	3 0 0	当日に〇〇公民館	焼く 保冷車	3 名	トライアル
フランク	4 0 0	当日に〇〇食堂	焼く 保温庫	4 名	フジマキ
生ビール	5 0 0	仕込みなし	調理なし コップに注ぐ	5 名	岩田屋
かき氷	6 0 0	仕込みなし	氷にシロップを注ぐ	6 名	オギノ
ピザ	7 0 0	当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。