

記入例

取扱食品概要書

出 店 者 住 所
氏 名
電 話 番 号

日光市今市本町1番地
(有)そば商店 代表取締役 日光市郎
22-1111

- 1 行事の名称 「2018日光そばまつり」
2 出店希望日 11/23(金)、24(土)、25(日)
3 食品取扱責任者の氏名 日光市郎
4 取扱食品の概要 ※保健所に提出しますので、できるだけ詳細に記入してください。

取扱食品		原 材 料				調理及び販売方法 (具体的に記載)
メニュー又は商品名	食数	原材料名※	仕入先	数量	保存方法(具体的に記載)	
フランクフルト	600本	サラダ油	〇〇ストア	1.0ℓ 1本	直射日光を避け、冷涼な所に常温保存。 冷凍ケース保存。 15時までに使い切る予定。 直射日光を避け、冷涼な所に常温保存。 〃	冷凍ケースで保存してある材料を、会場内のホットプレートで焼く。 ケチャップ・マスタードをかけ、使い捨ての皿に盛り付けて販売する。
		フランクフルト	〇〇精肉店	600本		
		ケチャップ	××商店	500g 1本		
		マスタード	〃	500g 1本		
赤飯	100パック	餅米	自家餅米	1升5合	会場外の調理加工許可施設にて常温保存。	前日に会場外の調理加工許可施設で、煮立てた後に冷やしたささげ汁に、もち米を一晚漬けておく。 当日の朝5時に、施設でもち米をふかし、パックに詰め、冷やしてからふたをする。 成分表示シールを貼ったパック詰め赤飯を会場に運び販売する。
		ささげ	自家	1升2合	〃 会場では、パック詰めした赤飯は保温器にて70～80度以上で保存。	
お茶	1000g	お茶	△△株式会社	1000g	会場で、販売台の上に、茶の入った容器を置き、その上に透明ビニールシートをかけておく。常温保存。	【量り売り】 注文を受けてから量り、包装し販売する。 電気ポットで沸かした湯を急須に注ぎ、使い捨て紙コップに茶を注ぎ試飲させる。
		ミネラルウォーター	〇〇ストア	2.0ℓ 10本	直射日光を避け、冷涼な所に常温保存。	
あさりの佃煮	100パック	つくだ煮	××株式会社	100パック	冷蔵庫に保存。	【試食】 パック詰めしてあるつくだ煮をブースの奥で開封し、試食専用のふた付きタッパーにあけ、使い捨てのつまようじにて試食させる。開封した試食用はすぐに使い切る。 【販売】 販売時、保冷剤を使用する。

※既製品の販売の場合には記入不要