

## 取扱食品概要書

出店者 住 所  
氏 名  
電話番号

- 1 行事の名称 サンセットうえるる
- 2 出店期間 2024年10月6日(日) 午後3時～午後7時
- 3 食品取扱責任者の氏名
- 4 取扱食品の概要

取扱食品		原 材 料				調理・販売方法 (具体的に記載)
メニュー	食数	原材料名	仕 入 先	数量	保存方法	

5 店舗の概要 (該当するものに○をつける)

(1) 設置場所 【 屋内 ・  屋外 】

(2) 給水設備 【 水道 】

(3) トイレの有無 【 有 ・  無 】

《店舗の平面図》



# <記入見本>

見本①

別記様式2（第3条関係）

## 取扱食品概要書

出店者 住所 那須塩原市××町△△番地  
氏名 (株)〇〇商店 (代)□□◇◇  
電話番号 0287-\*\*-\*\*\*\*

- 1 行事の名称 那須塩原商工産業祭（第2回那須塩原市商工会まつり）
- 2 出店期間 平成28年5月22日（日）午前10時～午後3時
- 3 食品取扱責任者の氏名 ○○○○（フルネーム）
- 4 取扱食品の概要

取扱食品		原材料				調理・販売方法
メニュー	食数	原材料名	仕入先	数量	保存方法	（具体的に記載）
焼きそば	100食	肉 野菜 麺	〇〇精肉店 △△ストア □□製麺所	×kg ×kg ×kg	野菜は小分けにし、肉・麺と共に保冷剤を入れたクーラーボックスで保管する。	・肉はカットしてあるものを仕入、野菜を切り炒めた後、麺を入れ更に炒め、ソースで味付けする。 ・会場テントで使い捨ての皿と割り箸で提供する。

きなこ餅	100食	もち米 きな粉 砂糖	自家 ××商店 △△ストア	×kg ×kg ×kg	常温	・もち米を水につけ蒸かす。餅をつき手でちぎり砂糖・きな粉をまぶして皿に盛る。 ・使い捨て手袋を使用し、持ち帰りはさせない。
------	------	------------------	---------------------	-------------------	----	--

5 店舗の概要 (該当するものに○をつける)

- (1) 設置場所 【 屋内 ・ 屋外 】
- (2) 給水設備 【 水道 ・ 貯水タンク ・ その他 ( ) 】
- (3) トイレの有無 【 有 ・ 無 】

《店舗の平面図》

## (平面図記入例)

