提供食品の概要 　例　飲食店及び食品販売

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 店 舗 名 | ○○○店 | | | 現場責任者 | 山田　太郎 | | 緊 急 連 絡 先 | 住 所 甲府市相生○―○―○  氏 名 山田　太郎  電 話 ０９０－××××―×××× | |
| 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 | | 現場での調理人数 | 仕 入 れ 先 |
| 飲食店 | |  |  | | |  | |  |  |
| カレー | | ５０ | ３月９日　○○○店（自店） | | | 加熱（鍋） | | ２人 | △△△食品 |
| お茶 | | ３０ | 〃 | | | クーラーボックス | | 〃 | 〃 |
| オレンジジュース | | ２０ | 〃 | | | クーラーボックス | | 〃 | 〃 |
| 食品販売 | |  |  | | |  | |  |  |
| 例１）クッキー | | ６０ | ３月９日　○○○店（自店） | | | 袋づめ販売 | | １人 | ○○○店（自店） |
| 例２）青物野菜 | | ２００ |  | | |  | | ２人 | 甲府市地方卸売市場 |

基本形　手書きで結構です。　例

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | 調理台 | ガスコンロ |  |  | | --- | | クーラーボックス |  |  | | --- | | 調理台 | |

提供食品の概要 （飲食及び食品販売関係者のみ提出してください。）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | 現場での調理人数 | 仕 入 れ 先 |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |

店舗

内配置図