

食品衛生に係る出店調理工程表

現場責任者名()住所() Tel()

1. 取り扱い品目等

販売品メニュー	仕入れ先(住所)	会場における販売までの 保存状況(○をつけて下さい)
		常冷 冷蔵
		常冷 冷蔵
		常冷 冷蔵
		常冷 冷蔵
		常冷 冷蔵
		常冷 冷蔵
		常冷 冷蔵
		常冷 冷蔵
		常冷 冷蔵
		常冷 冷蔵

2. 配置図

施設内設備状況(テント内)及びレイアウト図
別添添付