

食品衛生に係る出店調理工程表 ****記入例****

現場責任者名(菊池 太郎)住所(菊池市〇〇 ××番地) 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)
例 お弁当 ※許可をとってある既製品	仕入れ先の住所と屋号 菊池市〇〇 ××番地 菊池商店(または、製造者氏名)	常冷 冷蔵 <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
例 饅頭 ※許可をとってある既製品	菊池郡〇〇町××番地 〇〇菓子店	常冷 冷蔵 <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
		常冷 冷蔵 <input type="radio"/> <input type="radio"/>
		常冷 冷蔵 <input type="radio"/> <input type="radio"/>
		常冷 冷蔵 <input type="radio"/> <input type="radio"/>
		常冷 冷蔵 <input type="radio"/> <input type="radio"/>
		常冷 冷蔵 <input type="radio"/> <input type="radio"/>
		常冷 冷蔵 <input type="radio"/> <input type="radio"/>
		常冷 冷蔵 <input type="radio"/> <input type="radio"/>

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