

様式2

提供食品の概要（例）

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
やきそば	100	前日に〇〇市にある〇〇食堂で野菜をカットする	現地にて鉄板で加熱調理 冷蔵保存	3	〇〇市 株式会社 ●●
からあげ	50	前日に市販の冷凍品を購入	現地にてフライヤーで調理 冷凍保存	1	〇〇市 スーパー●● ××支店
やきとり	100	前日に自社工場にて加熱・真空包装・冷凍	現地で解凍した商品を焼台で調理 冷蔵車にて保管	2	自社製造
かき氷	200	なし	発泡スチロールにて氷保管	1	〇〇市 ●●商店
		「いつ」「どこで」「何をする」 かが確認できるように記入 してください。 場所は、保健所の届出がで ている調理施設でないと仕 込みができません。	保管方法は必ず記入して ください。		仕入先が特定できる ように記入してください。