

食品衛生に係る出店調理工程表

記入例

きよら祭り会場

出店区分 市原小学校グラウンド

出店者名 ○○会

住 所 南小国町大字○○○○○

出店責任者名 ○○ ○○

連絡先（携帯） 000-0000-0000

No	販売品メニュー	会 場 で の 販 売 方 法	調 理 工 程				
			原材料購入先 及び仕入先	会場搬入前の 仕込み工程・場所	会場搬入時の状態	会場搬入後の 販売・調理工程	会場内における販売 までの保存状況
1	地鶏めし	予め調理した完成品を販売	○○○商店	①材料切込・炊飯 ②パック詰め ○○公民館	完成品（常温）	パック詰めされた完成品 を未開封のまま販売	クーラーボックスで保存
2	地鶏炭火焼き	店舗内で調理したものを販売	○○○食品	①精肉切込 ○○公民館	精肉（冷蔵）	専用の焼き台で焼いて パックに入れて販売	クーラーボックスで保存
3	生ビール	店舗内で調理したものを販売	○○酒店	仕込みなし	未開封（冷蔵）	ビールサーバーからコップ に注いで販売	クーラーボックスで保存
4	お茶・ジュース	市販の完成品を販売	○○ストア	仕込みなし	完成品（冷蔵）	ペットボトル入りのものを 未開封のまま販売	クーラーボックスで保存
5							

No	販売・提供予定食数	当日の販売残の処理 状況	食品衛生に係る法令 等の許可保持の有無	食中毒等に係る保険 加入の有無	調理作業員名	備 考 (特記事項等)
1	5 0	廃棄処分	有	有	○○ ○○他 3 名	
2	5 0	廃棄処分	有	有	同上	
3	1 0 0	廃棄処分	有	有	同上	
4	5 0	買上げ	有	有	同上	
5						