

記載例

様式 4（保健所提出用）

飲食品を販売する場合は、必ず提出

提 供 食 品 の 概 要

店舗名	〇〇〇〇	現場責任者	〇〇〇〇	緊急 連絡先	住 所	笛吹市〇〇〇〇〇			
					氏 名	〇〇 〇〇			
					TEL	〇〇-〇〇-〇〇			
					携帯電話	※必ず記載してください。			
提供食品名	食数	事前の仕込み 日時及び場所	現場での調理方法	現場における保管方法	現場の 調理人数	仕入先			
焼きそば	300	前日に野菜をカット・麺を 冷所にて保管	専用鉄板で現地にて焼く	発泡箱	2	〇〇〇			
【保健所注意事項】 ・生食用食肉、生食用魚介類の提供は不可 ・生野菜（当日会場でのカットは不可）、生クリームを使用した生菓子、サラダ等の保存性の低い食品の提供は不可（当日会場での作業は不可） ・浅漬けや生乳類（長期保存ができないもの）は不可 ・会場では簡易な調理行為（加熱や冷却など）のみ ・<u>仕込み作業は、会場では行えません。</u> ・仕込みとは、食品の洗浄、細切、調味、整形、下ゆで等の調理のことをいいます。 ・仕込み作業は、保健所の許可施設で行ってください。									

※1 全ての項目について記入するようにお願いします。

様式4（保健所提出用）

飲食品を販売する場合は、必ず提出（記載例を参考に記載してください。）

提 供 食 品 の 概 要

店舗名		現場責任者		緊急 連絡先	住 所		
					氏 名		
					T E L		
					携帯電話		
提供食品名	食数	事前の仕込み 日時及び場所	現場での調理方法	現場における保管方法	現場の 調理人数	仕入先	

※1 全ての項目について記入するようにお願いします。