

(別添 1)

提供食品別作業工程表

(1 食品毎に 1 枚提出してください)

食 品 名		提供食数	
団 体 名		責 任 者	
従業者 全員の 氏 名			

材料名	仕入れ先 (材料等を購入したところ)	数 量	購入日	保管方法 (具体的に: 冷蔵庫で保管等)

【調理工程 (具体的に記入してください)】	
①	⑥
②	⑦
③	⑧
④	⑨
⑤	⑩

※ 前日に仕込等を行うことは極力避けてください。

【販売方法 (具体的に記入してください)】

記載要領

(別添1)

提供食品別作業工程表

(1食品毎に1枚提出してください)

食品名		提供食数	
団体名		責任者	
従業者 全員の 氏名	会場内で当該提供食品を扱う者を記載願います。 レジのみの担当者は不要です。		

材料名	仕入れ先(材料を購入したところ)	数量	購入日	保管方法(冷蔵庫で保管等)
材料名は、会場に搬入する時点の材料を記載願います。 事前に加工・調理して搬入する場合は、材料名は加工品名、仕入れ先は加工業者となります。				会場内での保管方法を記載願います。

【調理工程(具体的に記入してください)】	
① ② ③ ④ ⑤	会場内での調理行程を記載願います。(会場搬入以前の行程は不要です。) ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

※ 前日に仕込む、加熱していないものを提供する等を行うことは極力避けてください。
(駄目な例)

前日に小豆を炊きあんこを作る。当日にあんこを提供する。(理由：当日までに菌が繁殖する)
焼いた焼き鳥をたれ壺に入れてから提供する。(理由：たれ壺が加熱されていない)

【販売方法(具体的に記入してください)】

会場内で入場者が食する際の提供方法を記載願います。
<記載例>
・調理した食品(お食事処で提供するめん類等)を発泡スチロール製容器に盛り付け販売します。