

行事開催届 別紙

店舗名	
食品取扱責任者 氏名	当日の連絡先

取扱品目 1：会場で調理する品目

品目名	数量								
① 会場以外での調理 材料の仕込み (切る・肉を茹でる等)	<p>■仕込み場所：</p> <p>■仕込み内容：</p>								
② 会場に持ち込む 材料	<p>■常温品：</p> <p>■冷蔵品：</p> <p>■冷凍品：</p> <p>■冷蔵・冷凍品の保管方法 【クーラーボックス・その他（ ）】</p>								
③ 会場での調理工程 供食前加熱 (炒める・加温する等)	<table border="1"> <tr> <td>火気使用機器</td> <td>火気使用機器</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">有・無</td> <td>使用燃料</td> <td></td> </tr> <tr> <td>消火方法</td> <td></td> </tr> </table>	火気使用機器	火気使用機器		有・無	使用燃料		消火方法	
火気使用機器	火気使用機器								
有・無	使用燃料								
	消火方法								

取扱品目 2：会場で調理しない品目

品目名	数量
仕入れ先* (営業所名称、住所)	
包装・表示	<input type="checkbox"/> 包装され、食品表示があるもの <input type="checkbox"/> 包装されていないもので、現地で袋等の容器に入れて提供する

※弁当・そうざい類は仕入れ先を記入（営業所名称、住所など店舗が特定できる情報）