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） | ■仕込み場所：  ■仕込み内容： | | | | |
| 1. 会場に持ち込む   材料 | ■常温品：  ■冷蔵品：  ■冷凍品：  ■冷蔵・冷凍品の保管方法  【クーラーボックス・その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　）】 | | | | |
| 1. 会場での調理工程   供食前加熱  （炒める・加温する等） |  | | | | |
| 火気使用機器  有・無 | 火気使用機器 |  | | |
| 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 | □包装され、食品表示があるもの  □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）