

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	
<p>【保健所注意事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・仕込み作業は、会場では行えません。 ・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。