

記載例

販 売 食 品

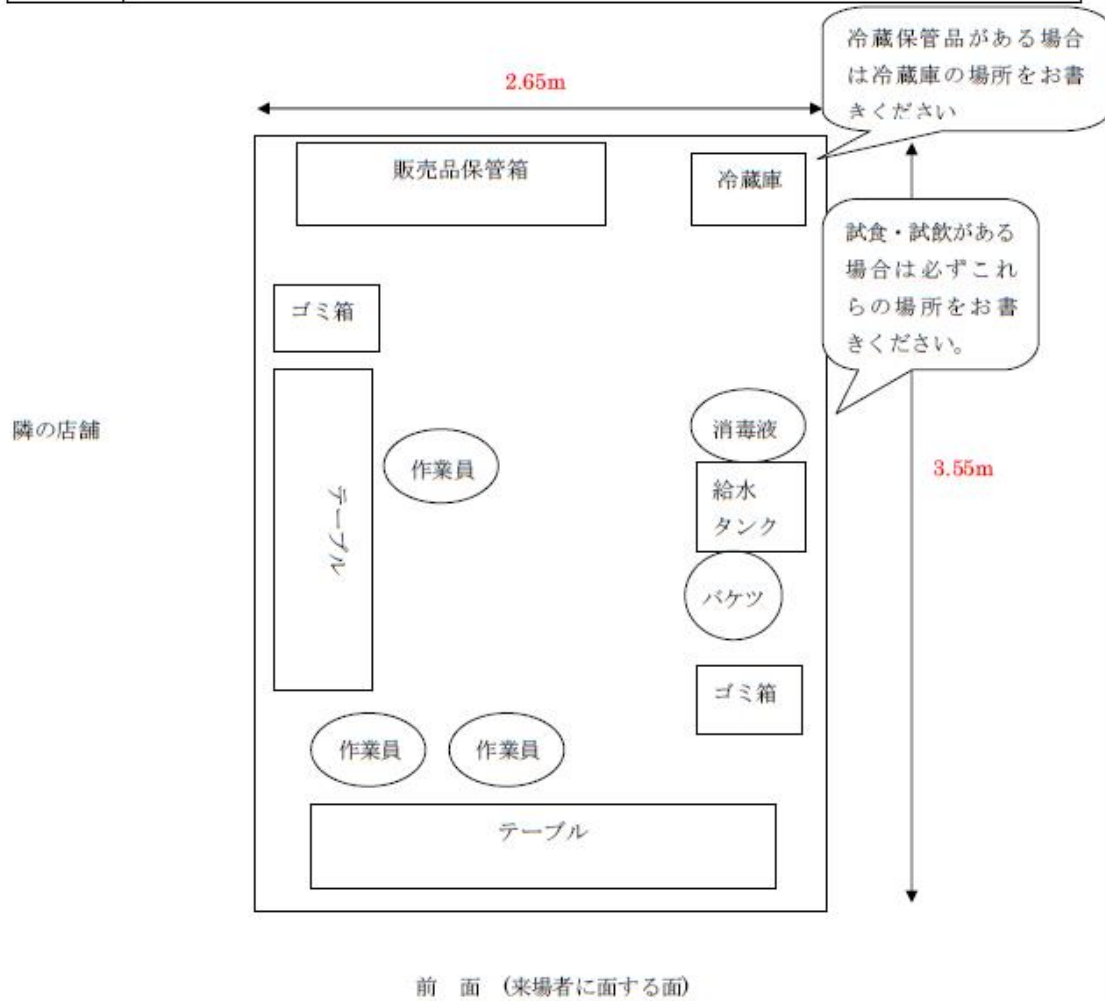
団体名	東京都渋谷区保健所 衛生課 [テント責任者： 衛生 太郎]		テント No	1 2 3
所在地	渋谷区宇田川町1番1号		TEL 03-3463-1211 内 2587. 2588	
食 品 名 (分 類)	形 態	小分けの有無	試飲・試食の 有無、方法等	要冷蔵 の有無
山菜(醤油漬)	合成樹脂製袋詰 200g	無	有：そのままトレーに 小分け	冷蔵
山菜(醤油漬)	びん詰 100g	無	有：そのままトレーに 小分け	無
りんご	1個売り	無	有：包丁でカットして 試食	無
温泉まんじゅう	合成樹脂製袋詰 20個入	無	無	無
ぬか漬け 各種	漬け樽のまま	有：注文に 応じてぬか床よ り取り出す	有：包丁でカットした ものを試食	無
調理済食品 冷凍食品	合成樹脂製袋詰	無	有：ホットプレートで 加熱したものを試食	冷凍

(注) 地元の特産品で、東京ではあまりなじみのない食品については、説明書きか、パンフレット等を添えてください。

記入例

食品を取り扱うテントの設備配置図 (Bブース用)

団体名	株式会社ベジフェス [テント責任者 菜食 太郎]	ブース No	(未記入でお願いいたします)
所在地 電話番号	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇		



- ・ 上記の枠の中にテーブル、作業員、販売品保管箱、ゴミ箱、冷蔵庫等の位置をお書きください。
- ・ 前面以外の3方は幕で囲いますのでご注意ください。
- ・ 試飲・試食をされる場合は、下記の4つの配置場所を必ずお書きください。
 - 蛇口付き 18 リットル以上の給水タンク
 - 排水用バケツ
 - 消毒液
 - ふた付きのゴミ箱

記載例

調理・加工する食品

団体名	東京都渋谷区保健所 衛生課 [テント責任者： 衛生 太郎]	テント No	1 2 3
所在地	渋谷区宇田川町1番1号 Tel 03-3463-1211 内 2587. 2588		
食品名 (予定食数)	調理・加工状況 (搬入までの下処理状況も記入すること)		
おでん 1日目200食 2日目400食	材料はすべて都内の許可施設にてカット等の下処理を行う。 下処理した材料は、発泡容器に保冷材を入れて持ち込む。 現場では加温して、トレーに盛り付けて販売。		
天ぷらそば 500食/日	天ぷら及びそば（茹で麺）等は、地元の許可施設にて製造。 保冷車にて運搬。現場では保冷車又は冷蔵庫に保管。 現場では、ネギ、ナルトをカットする。 調理手順は、そばを湯通し→合成樹脂製のどんぶりに入れる→ネギ・ナルト・天ぷらをのせる→加温した汁をかけて販売		

(注) 下処理を行う施設の許可書の写しを添付すること。