

記載例

調理・加工する食品

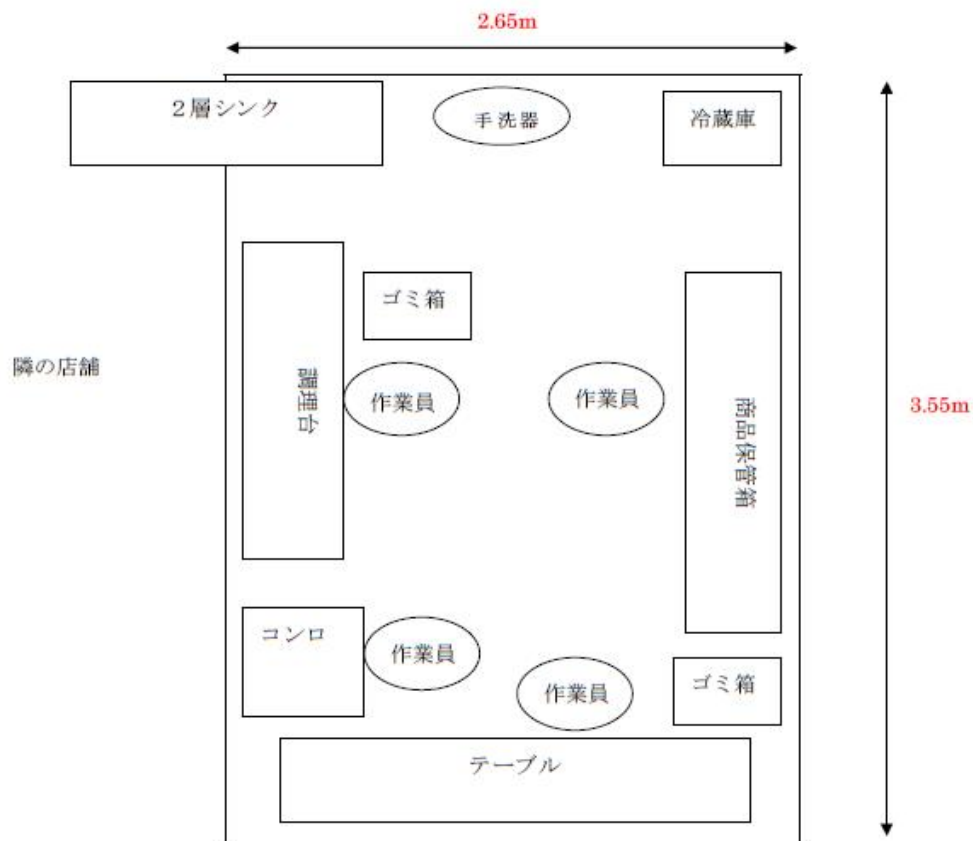
団体名	東京都渋谷区保健所 衛生課 [テント責任者： 衛生 太郎]	テント No	1 2 3
所在地	渋谷区宇田川町1番1号	Tel 03-3463-1211 内 2587. 2588	
食品名 (予定食数)	調理・加工状況 (搬入までの下処理状況も記入すること)		
おでん 1日目200食 2日目400食	材料はすべて都内の許可施設にてカット等の下処理を行う。 下処理した材料は、発泡容器に保冷材を入れて持ち込む。 現場では加温して、トレーに盛り付けて販売。		
天ぷらそば 500食/日	天ぷら及びそば（茹で麺）等は、地元の許可施設にて製造。 保冷車にて運搬。現場では保冷車又は冷蔵庫に保管。 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

記入例

食品を取り扱うテントの設備配置図 (A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	○○○○○○○○○○○○○○○○		



前 面 (来場者に面する面)

- ・上記の枠の中にテーブル、作業員、販売品保管箱、ゴミ箱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。
- ・この図面はテント右側を仮定したのですが、実際にはテント左側になる場合もありますので、その際は書いて頂いた図とシンクのある側の側面を挟んで左右対称に物を置いてください。

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。