

出店者 No.

模擬店実施届 別添

店舗ごとに記入してください

取扱い食品	
出店団体名	責任者氏名：
<p>➤ 食材（仕入品を販売する場合は、仕入先も書いてください）</p> <p>➤ 仕込み場所（自宅での仕込みはできません）</p> <p>➤ 調理・販売方法（なるべく詳しく書いてください）</p> <p>➤ 前日までに行う作業</p> <div style="margin-left: 20px;"> <input type="checkbox"/> 有 <div style="display: inline-block; vertical-align: middle; margin-left: 10px;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; height: 100px; width: 10px;"></div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> 内容 場所 </div> </div> </div> <p style="margin-left: 20px;"><input type="checkbox"/> 無</p>	

☆出店者チェックリスト☆

- 生もの（刺身、すし等）、生クリームは提供しません。
- 生野菜は提供しません（トッピングを含む）。
- 作業前は十分に手洗いをします。
- 仕込みは十分に水を使える清潔な調理施設等で行います。
- 食材は冷蔵庫やクーラーボックス等に入れて十分に保冷します。
- 食品は十分に加熱します。
- 能力以上の量の調理は行いません。
- 器具は複数用意し、適宜洗浄・交換しながら使用します。
- 調理した食品、余った仕込み済み食材は翌日に持ち越しません。

責任者署名 _____