

出店者リスト/テント内平面図

出展者名	責任者氏名	出店者住所及び電話番号 ※許可施設を利用する際は その住所と電話番号	提供するメニュー (すべて)	生肉・鮮魚介類 の取り扱いの有無	作業中に 使用する手洗い 及び石鹸	冷蔵設備 及び温度計
記入例 国際センター	山田太郎	さいたま市浦和区 東高砂町 11-1 コムナーレ 9 階 048-813-8500	唐揚げ、 ポテトフライ、 ジュース	有・無	<input checked="" type="checkbox"/> 手洗い用設備 (18 L) ※ポリタンクの際 <input type="checkbox"/> 水道 <input checked="" type="checkbox"/> 消毒効果の ある石鹸	<input checked="" type="checkbox"/> クーラー ボックス <input type="checkbox"/> 冷蔵庫 <input checked="" type="checkbox"/> 温度計の設置 *必ず設置ください

出店テント内平面図 (何をどこに配置しているのかわかるように書いてください)

ポリ
タンク
(手洗い用)

クーラー
ボックス

焼き台

売り場

申請書 5

食品の取り扱い方法（調理工程等）

確認欄（印またはサイン）

担当	主催者
山田	IEC

記入例

No. 1

出店者名：国際センター

確認後にサインまたは押印

1. 事前に行う工程（前日調理不可）

<メニュー名>	<下処理等の内容>
唐揚げ	当日朝に下味をつけておく
※事前工程がある時のみ記入。既製品を使用する際には記入不要	
作業場所：	国際センター
営業許可の有無：	有・無

食中毒のリスクが高まるので前日からの調理はやめてください。

2. 出店場所で行う工程

<メニュー名>	<調理工程>	<従事者>
唐揚げ	①下処理した鶏肉を油で揚げる ②使い捨て容器で提供	山田 太郎 山田 花子
ポテトフライ	①冷凍の市販フライドポテトを油で揚げる ②塩・シーズニングで味付け ③使い捨て容器で提供	田中 一郎 田中 よしこ
ジュース	コップに氷とペットボトル飲料を注ぐ	鈴木 二郎
※調理行為のあるすべてのメニューについて記載してください。		

イベント当日、記載の従事者に体調不良者がいないかしっかりチェックしてください。

衛生管理計画

例)

国際センター

目的	国際友好フェアの出展
提供品目	唐揚げ、ポテトフライ
調理工程	<p>(唐揚げ)</p> <p>下味をつけ仕込み済みの鶏肉を油で揚げる。十分に加熱し、揚げた唐揚げを使い捨て容器に盛り付け提供する。</p> <p>(ポテトフライ)</p> <p>冷凍のポテトフライを油で揚げ、十分に加熱する。塩等で味付けをしたあと使い捨て容器に盛り付け提供する</p>
危害要因	食中毒菌の残存、異物混入
発生要因	<p>(唐揚げ)</p> <p>鳥肉の中心部の加熱不足</p> <p>(ポテトフライ)</p> <p>調理工程（特に加熱後）、取り扱い時、保管による食中毒菌の残存、異物混入</p>
防止措置	<p>(唐揚げ)</p> <p>中心部まで十分に加熱されていることの確認、提供または適切な温度で保管</p> <p>(ポテトフライ)</p> <p>中心部まで十分に加熱されていることの確認、・揚げ油の管理。</p> <p>(焼き色の確認など)。</p> <p>作業開始前、トイレ後、別の作業に移行する際など、頻繁に正しい方法で手洗いと手指消毒を行う。</p>