

提供食品別作業工程表 (1食品毎に1枚提出)

内容が変わる場合は、必ず協会まで連絡してください

出店申込書の食品名と数 同じ

参考資料

記入例

食品名	揚げ春巻き	提供食数	200コ ←必ず記入	
団体名	レストラン KOKOKA ↑ 検便検査表と同じ名前にしてください	責任者	こくさい きょうこ	
食品にふれる人全員の 名前 (=検便検査をする人)		検便確認		検便確認
	こくさい たろう			
	こくさい はなこ			

材料名	仕入れ先 (材料等を買ったところ)	数量	購入日	保管方法 (具体的に: 冷蔵庫で保管など)
	大型店舗・チェーン店の場合 は支店名まで記入			食材の保管場所も記入(適正な温度管理が可能かどうか注意)
ライスペーパー	業務スーパー 四条寺町店	400枚	2016/10/20	室温に保管
はるさめ	業務スーパー 四条寺町店	1Kg	2016/10/20	室温に保管
キクラゲ	業務スーパー 四条寺町店	400g	2016/10/20	室温に保管
豚肉	フレスコ 百万遍支店	400g	2016/11/2	冷蔵庫で保管
ニンジン	フレスコ 百万遍支店	10本	2016/11/2	冷蔵庫で保管
卵	フレスコ 百万遍支店	10個	2016/11/2	冷蔵庫で保管

【調理工程(具体的に記入して下さい)】肉は必ず火を通すこと。作り置きをする場合は、料理内容も記入	
① ニンジン、玉ねぎ、キクラゲは薄く切り、ボールに入れる。	⑥
② ①のボールに肉と卵と砂糖、塩、コショウを入れ、よく混ぜる。	⑦
③ ②をライスペーパーで巻く。	⑧
④ ③を揚げる。	⑨
⑤	⑩

※前日に調理を行うことは極力避けてください。← 前日に調理する場合は、店舗など営業許可のある場所でしかできません(個人の自宅は不可)

(別添1)

【販売方法(具体的に)】 (「サンドイッチとスープセット」の場合: サンドイッチは紙に包んで、スープはリユース容器に入れて販売など) リユース容器に入れて販売する。
--

提供食品別作業工程表 (1食品毎に1枚提出してください)

e-mail: office@kcif.or.jp

食品名			提供食数	
団体名			責任者	
食品にふれる人全員の 名前 (=検便検査をする人)		検便 確認		検便 確認

材料名	仕入れ先 (材料等を買ったところ)	数量	購入日	保管方法 (具体的に: 冷蔵庫で保管、など)

【調理工程(具体的に記入して下さい)】	
①	⑥
②	⑦
③	⑧
④	⑨
⑤	⑩

※前日に仕込み(食品のしのごしらえ)等を行うことは避けてください。

【販売方法(具体的に)】(「サンドイッチとスープセット」の場合: サンドイッチは紙に包んで、スープはリユース容器に入れて販売など)