

調理、製造、販売の内容及び仕入状況

1 調理、製造計画

調理・製造 品 目	提供予定 数 量	原 材 料 の 仕 入 状 況			調理開始 日 時
		原材料名	仕 入 先	仕入日時	

※1 調理・製造を行う場合は「1 調理・製造計画」を、販売を行う場合は「2 配布計画」の表を、同時に行う場合は両表を記載すること。

2 営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

従事者名簿

No.	氏名	担当部門 (調理・製造の別)	検便の実施状況 (実施予定日)

※食品を調理・製造する人についてのみ記入すること。

食品取扱い室の平面図



記入上の注意

- ・屋内の場合は、会場内での食品を取扱う机等の配置を記入。
- ・屋外の場合は、会場内での食品を取扱うテント、机等の配置を記入。