

# 模擬店等の食品関係調査票

食品名： \_\_\_\_\_

責任者： \_\_\_\_\_ 電話： \_\_\_\_\_

## ◎ 仕入れ及び保管方法

材 料	仕入れ先（店舗又は住所）	仕入れ日時	保管場所	保管状況

## ◎調理・販売方法

食 品	下処理（いつ、どこで）	調理（加熱方法など）	販売方法
（ ）食			
（ ）食			

**記入例****模擬店等の食品関係調査票**食品名：**焼きそば、フランクフルト**責任者：**●●子供会 大阪太郎**電話：**06 (6●●●)0000**

## ◎ 仕入れ及び保管方法

材 料	仕入れ先	仕入れ日時	保管場所	保管状況
<b>キャベツ</b>	<b>〇〇スーパー (十三東 2-3-3)</b>	<b>×/×</b>	<b>冷蔵庫</b>	<b>冷蔵保存</b>
<b>豚肉</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>
<b>焼きそば</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>
<b>フランクフルト</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>
<b>調味料</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>

## ◎調理・販売方法

下処理場所、日時、担当者名、配達方法(容器・温度など)

現場での調理方法(加熱方法・保管状況など)

保管設備、手指消毒設備、販売容器、ごみ入れ等

**販売当日に食材を仕入れ、冷蔵庫に保管する。(調理前はクーラーボックスで冷所保管。)****担当者は肉、野菜別に分ける。****器具(包丁、まな板等)はアルコールスプレーにて消毒する。****手指は随時石鹸にて充分洗浄し、アルコールスプレーにて消毒する。****焼きそば、フランクフルトともに充分加熱を行う。****スチロール容器にて販売する。**食数 **300**