

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	仕入れ日時	保管場所	保管状況

◎ 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

食数 _____