

**事業所名** \_\_\_\_\_

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」に、販売を行う場合は「2. 販売計画」の表に、同時に行う場合は両表に記載すること。
- 2 営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

## 事業所名

---

### 2. 販売計画（調理品を購入して販売する場合）

配 布 品 目	配布予定数量	仕 入 先 調理施設名	仕入日時

事業所名

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)

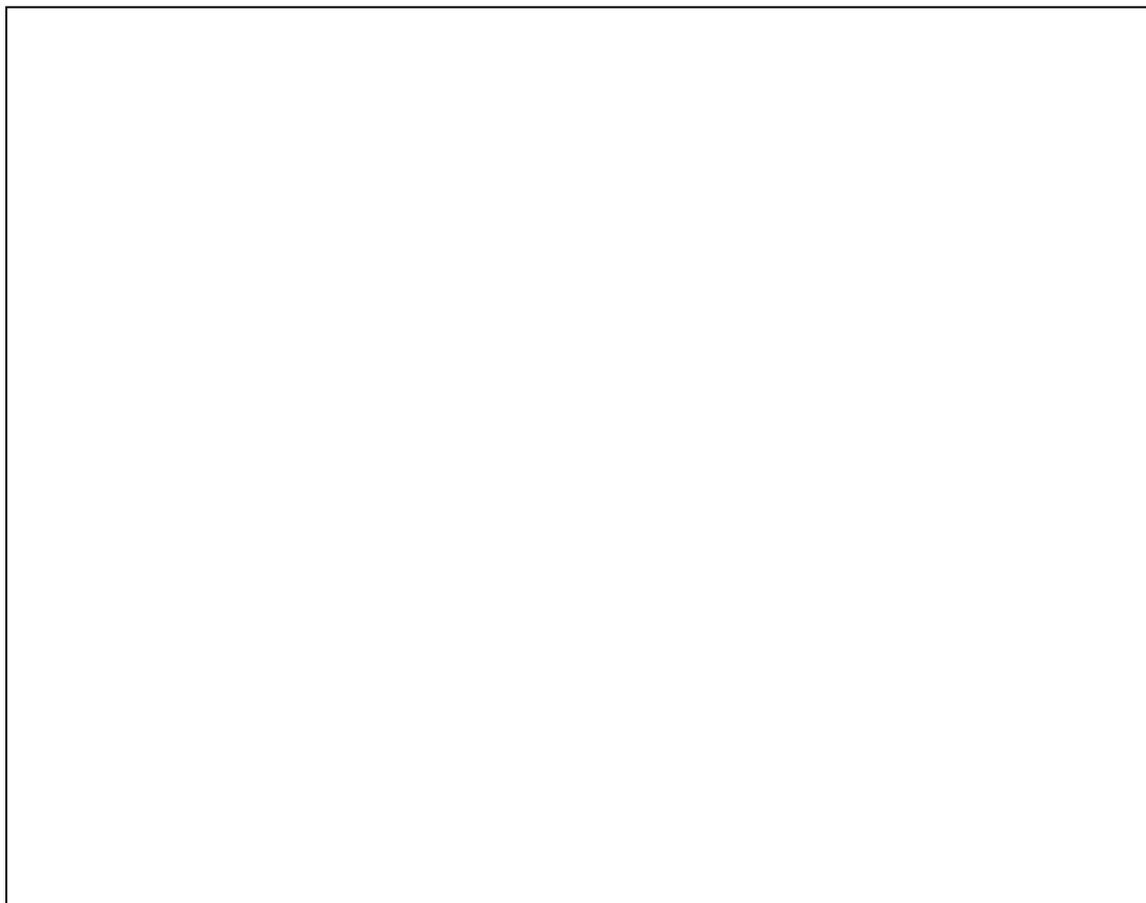
※1 食品を調理・製造する人についてのみ記入すること。

※2 検便につきましては、検査機関の検査成績書等を必ず添付してください。

事業所名

---

1. 小間の平面図



- ※1 図面例を参考に記載ください。なお、図面にある内容は必ず場所を考え記入  
その他店内に置く道具などを記入ください。
- ※2 消毒液は、スプレー式のものを購入すると便利です。
- ※3 野菜を切り刻む、材料を練るなどの下ごしらえは当日の臨時飲食店内では  
しないでください。