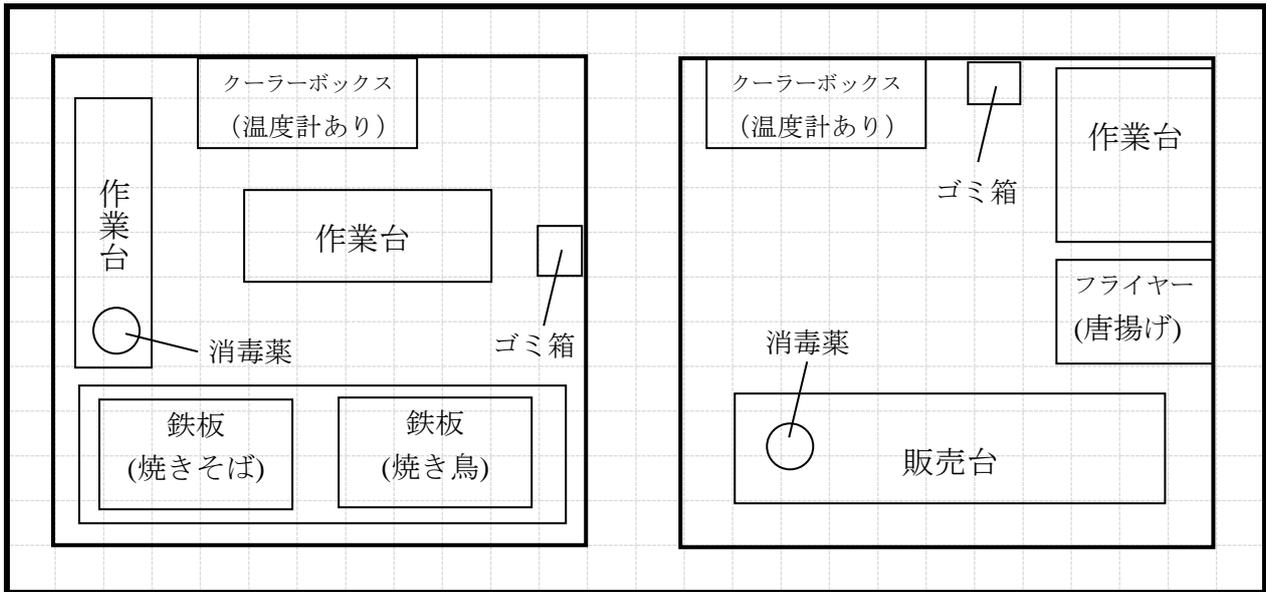




配置図・構造設備

※手洗場所、消毒液、ゴミ箱、冷蔵設備、作業台、火元 等を記載してください。



取扱品目の調理方法・仕入先

	取扱品目	現地での調理方法	下処理 (店舗名・住所)	備考 (保管方法等)
調理する 場合	唐揚げ	フライヤーで揚げる	□□(店舗名) 呉市中通〇-〇	クーラーボック スで保管
	焼き鳥	既製品を天板で焼くだけ	既製品を仕入れる	
	焼きそば	鉄板で焼く	カット済みの食材を仕 入れる	

※ 下処理がある場合は、下処理欄に店舗名および住所を記載してください。下処理がない場合は、既製品やカット済み食材を仕入れる等を記載してください。また、下処理は営業許可施設または公民館や市民センターの調理室等の衛生的な場所で行ってください。(ご自宅での下処理、調理は行わないでください。)

	取扱品目	製造元	備考
販売の みの 場合	クッキー	□□製菓 呉市中通〇-〇	包装済み・表示あり

※ 販売のみの場合、製造元に営業許可および適正な食品表示があることを確認してください。