

第28回七夕祭

電子媒体提出期間	4月20日(木)～4月26日(水)24時間受付
宛先	<a href="mailto:tana28th.info@googlegroups.com">tana28th.info@googlegroups.com</a>

## 食品販売調査書

※ 必ず、食品販売調査書と同じファイルで提出する。

団体番号		参加団体名	
------	--	-------	--

団体番号は実行委員が記入しますので、空欄のままで結構です。

七夕祭担当者氏名	メールアドレス	携帯番号

販売品目/価格	品目： 唐揚げ	価格：	円	
食材 (調味料も記載)	食材名	分類	前日保存	当日保存
	唐揚げ	冷凍(加熱済み)	冷凍	冷蔵(クーラーボックス併用)
	ポテト	冷凍(加熱済み)	冷凍	冷蔵(クーラーボックス併用)
	塩	調味料	常温	常温
	油	市販品	常温	常温
使用調理器具	調理： フライヤー、菜箸、トング、トレー、キッチンペーパー 盛り付け： 菜箸			
提供時の食器	① コップ(使い捨て)      ② 爪楊枝(使い捨て)      ③			
加熱方法	揚げる			
具体的な調理方法	<p>① フライヤーを使って、唐揚げを揚げる。揚げた後、いったんキッチンペーパーをしいたそれぞれのトレーに広げ、油をきる。ポテトはそこで塩を振る。</p> <p>② コップに盛り付ける。</p> <p>油の色が黒っぽくなってきたら油を取り換える。 カラの牛乳パックの開け口を全開にして、新聞紙を詰めたものをたくさん用意しておいて、一度別の容器で冷ました使用済み油をそこに流し込み新聞紙に油を吸収させて、ゴミとして捨てる。</p> <p>調理はすべて大学内で行う。 作業中は手袋とマスクを装着して作業を行う。 調理したポテトは2時間で廃棄する。 調理器具はこまめに洗剤とスポンジを使用して洗浄する。 会計と調理の役割を人を分ける。</p>			

\*2品目以上の販売の際は、複数枚記入し、同時に提出して下さい。

実行委員確認欄	
	/
	:

第28回七夕祭実行委員会

電子媒体提出期間	4月20日(木)～4月26日(水)24時間受付
宛先	<a href="mailto:tana28th.info@googlegroups.com">tana28th.info@googlegroups.com</a>

第28回七夕祭

※ 必ず、食品販売調査書と同じファイルで提出する。

## 食品販売調査書チェック表

団体番号				※参加団体名	
------	--	--	--	--------	--

団体番号は実行委員が記入しますので、そのまま結構です。

項目	団体 チェック欄	委員 チェック欄
団体情報が記載されている。		
販売品目/価格が明記されている。		
使用食材の中に、使用禁止食材(※1)が入っていない。		
食材の分類や扱い方(加工品・冷凍品・加熱処理など)が明記されている。		
取扱い要注意食材(※2)の取り扱い方が明記されている。		
当日と前日の保管方法が食材ごとに明記されている。		
使用する調理器具が調理と盛り付けに分けて全て明記されている。		
提供時の食器が正確に選択されている。		
加熱する品目がある場合は加熱方法が明記されている。		
「調理は全て販売する当日に大学内で行い、作業中は手袋とマスクを装着して作業を行う」と明記されている。		
「調理した商品は2時間以内に廃棄すると明記されている。(※3)」		
「調理器具はこまめに洗剤とスポンジを使用し洗浄する」と明記されている。		
肉と野菜両方を使用する場合は、「肉用と野菜用で包丁、まな板、スポンジを分けて使用する」と明記している。		
食品販売調査書と本チェックシートの2部紙媒体で提出する。		

※1、2 第一回総会で配布した資料に書かれている注意事項を参照のこと。

※3食材によっては「調理途中でも2時間で廃棄」と明記。

団体チェック者氏名

実行委員チェック者 \_\_\_\_\_

受け取り日時 \_\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_時\_\_\_\_分