

第28回七夕祭

食品販売調査書

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

tana28th_info@googlegroups.com

※ 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：ホットドック				価格：円	
	食材名	分類	前日保存	当日保存		
	ソーセージ(ノーマル、チョリソー、ハーブ)	市販(加熱調理済)	冷蔵	冷蔵		
	ドッグパン	市販	常温	常温		
	キャベツ	生鮮	冷蔵	冷蔵		
	粒マスタード(チューブ)	市販	冷蔵	冷蔵		
	ケチャップ(チューブ)	市販	冷蔵	冷蔵		
	塩コショウ(瓶)	市販	常温	常温		
	水	市販	常温	常温		
	使用調理器具	調理：鉄板、まな板、包丁、ビニール手袋、ヘラ、菜箸、ボールザル、コンロ、鍋、おたま 盛り付け：調理用ビニール手袋				
提供時の食器	① 紙皿(使い捨て) ② ③					
加熱方法						
具体的な調理方法	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 ①包丁とまな板を用い、キャベツを粗い千切りにする。 ②切ったキャベツを鉄板で焼き、塩コショウを振りかける。キャベツをボウルに入れラップ(蓋)する。(2時間以内に廃棄する) ③ソーセージを鍋でゆで、ボウルに入れラップをする。(2時間以内に廃棄する。) ④注文を受けたら、茹でてあるソーセージを鉄板でよく焼く。(作り置き禁止。) ⑤ドッグパンに、焼いたソーセージ、キャベツを挟む。 ⑥焼いたキャベツ、ソーセージを挟んだドッグパンに、ケチャップ、粒マスタードをかけ、皿(使い捨て)に盛り付ける。 茹でるお湯は一回ごとに交換しその都度鍋を洗う。 会計の人と調理の人をわかる。					

*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	tana28th.info@googlegroups.com

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