

◆ 飲食店行為(現場で調理する食品)

取扱食品	準備	会場での食材保管方法	調理手順(準備～提供までの流れ)			
例) 焼きそば	麺は市販のものを購入。野菜・豚肉は事前にカットする。	保冷剤を入れたクーラーボックスに保管する。	①鉄板で野菜・豚肉・麺を炒める。	②ソースで味付けする。	③使い捨て容器に盛り付けて提供する。	④
			①	②	③	④
			①	②	③	④
			①	②	③	④
			①	②	③	④

◆ 食料品販売行為(野菜・果実以外は、容器包装に入れられ、食品表示が添付されたものに限る。)

取扱食品	食品表示の有無	保存方法	販売方法
例) 漬物	有り	要冷蔵	冷蔵ケースに陳列して販売する。
例) 焼菓子(クッキー)	有り	常温	長机に陳列して販売する。

保存方法に従い、冷蔵ケース等を使用して保管してください。