

店舗名				
現場責任者		緊急 連絡先	住所	
現場での調理人数	人		ふりがな 氏名	
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	人		電話	
以下、メニュー等の記載 及び 該当する 選択肢 を「○」で選択すること				
設備の概要				
①給水設備	(タンク ・ 水道 ・ その他)			
②ハンドソープ	(あり ・ なし)			
③消毒液	()			
④ペーパータオル	()			
⑤設備の設置位置	(屋外 ・ 屋内)			
⑥冷蔵設備 等	(クーラーボックス ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 温度計)			
⑦盛り付け器具	(使い捨て手袋 ・ トング 等)			
⑧熱源	(ガス ・ 電機 ・ その他)			
※ 会場全体の図面等を添付すること				

食品1(メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他()		
	加熱以外の工程(カット・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法(冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温(65℃以上) ・ 温度計(温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他() 乳製品の利用あり(既成品ホイップクリーム・())		
衛生管理方法	冷蔵(冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温(65℃以上) ・ 温度計(温度管理が必要な場合は備えること)		

仕込み場	名称
名称・住所等※	住所
許可証を添付する場合は、省略可	許可業種名(飲食店営業 ・ その他)
	許可番号 (保指令法第 号)

※仕込み場所が県外(水戸市を含む)の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

食品2(メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱・焼く・揚げる・煮込む・その他()		
	加熱以外の工程(カット・洗浄・混ぜる・盛り付け・包装)		
	調理後の衛生管理方法(冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温(65℃以上)・ 温度計(温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く・揚げる・加温・その他()		
加熱以外の工程	削る・トッピング・注ぐ・その他() 乳製品の利用あり(既成品ホイップクリーム・())		
衛生管理方法	冷蔵(冷蔵庫・クーラーボックス)・冷凍 ・ 保温(65℃以上)・ 温度計(温度管理が必要な場合は備えること)		

食品3(メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱・焼く・揚げる・煮込む・その他()		
	加熱以外の工程(カット・洗浄・混ぜる・盛り付け・包装)		
	調理後の衛生管理方法(冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温(65℃以上)・ 温度計(温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く・揚げる・加温・その他()		
加熱以外の工程	削る・トッピング・注ぐ・その他() 乳製品の利用あり(既成品ホイップクリーム・())		
衛生管理方法	冷蔵(冷蔵庫・クーラーボックス)・冷凍 ・ 保温(65℃以上)・ 温度計(温度管理が必要な場合は備えること)		

食品4(メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱・焼く・揚げる・煮込む・その他()		
	加熱以外の工程(カット・洗浄・混ぜる・盛り付け・包装)		
	調理後の衛生管理方法(冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温(65℃以上)・ 温度計(温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く・揚げる・加温・その他()		
加熱以外の工程	削る・トッピング・注ぐ・その他() 乳製品の利用あり(既成品ホイップクリーム・())		
衛生管理方法	冷蔵(冷蔵庫・クーラーボックス)・冷凍 ・ 保温(65℃以上)・		

	温度計（温度管理が必要な場合は備えること）
--	-----------------------