|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 様式第２ | 　　　　　　　　　　　　　　　　　取扱食品一覧 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 | （　 あり　・　 なし　） | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ④ペーパータオル | （　 あり　・　 なし　） | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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**※**許可証を添付する場合は、省略可 | 住所 |  |  |  |  | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 ） | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |

様式３　　　　　　　　　　　　　　　　　　配　置　図　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　No.

|  |  |
| --- | --- |
| 〈設営場所（テント内）〉 | 設備の概要１　設置位置（ 屋外 ・ 屋内）２　給水設備（　水道　・　タンク　）３　ハンドソープ４　消毒液５　ペーパータオル６　盛付け器具（　　　　　　　　　　　　）７　冷蔵設備（　冷凍冷蔵庫　・　クーラーボックス　）８　熱源（ ガス・ 電機） |
| 〈仕込み場〉（公共施設を利用する場合のみ記載） | 設備の概要１　給水（水道　その他　　　　）２　ハンドソープ３　消毒液４　盛付け器具（使い捨て手袋　　　　　　　　　　）５　冷蔵設備 |
| 〈会場内〉 |