

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	
調理スタッフ以外の 専門スタッフ (会計担当等)	人		氏名 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			事務局が行います	

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 )

※仕込み場所がひたちなか保健所以外の許可を受けている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)		