

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				

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)		