

店舗名	常陸大宮ふれあい会			
現場責任者	商工 太郎	緊急 連絡先	住所	常陸大宮市〇町123
現場での調理人数	3 人		ふりがな	しょうこう はなこ
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	2		氏名	商工 花子
			電話	0295-53-0000
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	(<input checked="" type="checkbox"/> タンク ・ 水道 ・ その他)			
②ハンドソープ	(<input checked="" type="checkbox"/> あり ・ なし)			
③消毒液	(<input checked="" type="checkbox"/> あり ・ なし)			
④ペーパータオル	(<input checked="" type="checkbox"/> あり ・ なし)			
⑤設備の設置位置	(<input checked="" type="checkbox"/> 屋外 ・ 屋内)			
⑥冷蔵設備 等	(<input checked="" type="checkbox"/> クーラーボックス ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 温度計)			
⑦盛り付け器具	(<input checked="" type="checkbox"/> 使い捨て手袋 ・ <input checked="" type="checkbox"/> トング 等)			
⑧熱源	(<input checked="" type="checkbox"/> 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)	焼きそば	食数	200 食分
材料	麺、キャベツ、豚肉、紅しょうが、青のり		
仕込み	<input checked="" type="checkbox"/> 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 (<input checked="" type="checkbox"/> カット ・ <input checked="" type="checkbox"/> 洗浄 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 混ぜる ・ <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付け) 加熱以外の工程 (<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ <input checked="" type="checkbox"/> 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)) 調理後の衛生管理方法 (<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 調理あり ・ 調理なし		
加熱	<input checked="" type="checkbox"/> 焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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	〇〇公民館
名称・住所等※	住所	常陸大宮市〇〇町123-4
許可証を添付する場合、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)	クレープ	食数	200 食分
材料	ミックス粉、牛乳、バター、冷凍ホイップ、チョコレートソース、フルーツ缶詰		
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)		
	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)		

果物、野菜のカットや混ぜる、こねるなどは現場では行えません。必ず仕込み場で当日朝行うようにしてください (前日調理もできません)

生クリームの使用は不可。事前に調整するものも不可。(仕込み場であっても)調整不要な市販品は可。※調整不要のものであっても現場において泡立てやしぼり袋への充填はしないこと

食品3 (メニュー)	生ビール	食数	100 食分
材料	生ビール		
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)		

コップに注ぐだけであっても調理行為と見なします

食品4 (メニュー)	かき氷	食数	100 食分
材料	氷、シロップ		
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)		
	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)		

氷、シロップは市販品のものを使用すること

削氷者と会計担当は別にし、削氷者は手洗→使い捨て手袋着用→手洗・消毒してから作業にあたること