

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 ふりがな 氏名	常陸大宮市○町123 しょうこう はなこ 商工 花子
現場での調理人数	3 人			
調理スタッフ以外の専門スタッフ (会計担当等)	2	人数分の保菌検査 結果が必要です		舌

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

盛り付けは、使い捨て手袋やトングなど
を使用する

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	あり※ · なし	※ 仕込み場の記載が必
(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 · 湿せる · 盆フード)	
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 · 冷凍 · 保温 (65 °C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 °C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 ○○公民館
名称・住所等※ 許可証を添付する 場合は、省略可	住所 常陸大宮市○○町123-4 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()	
	①工程 (カット・洗浄・混ぜる・盛り付け・包装) ②生管理方法 (冷蔵・冷凍・保温(65°C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）
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()	
衛生管理方法	乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム・()) 冷蔵 (冷蔵庫・クーラーボックス)・冷凍・保温(65°C以上)・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	既成品ホイップ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。※調整不要なものであっても現場において泡立てやしぶ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°C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()	コップに注ぐだけであっても調理行為と見なします
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°C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）	かき氷	食数 100 食分
材料	氷、シロップ	氷、シロップは市販品のものを使用すること
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() 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 以外の工程 (カット・洗浄・混ぜる・盛り付け・包装) 後の衛生管理方法 (冷蔵・冷凍・保温(65°C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°C以上)・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)	