

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 )		