

様式第2

取扱食品一覧

店舗名				
現場責任者		緊急 連絡先	住所 ふりがな 氏名 電話	
現場での調理人数	人			
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	人			

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 °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
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°C以上）・
温度計（温度管理が必要な場合は備えること）