

店舗名	ちくせい屋			
現場責任者	茨城太郎	緊急 連絡先	住所	茨城県筑西市二木成615
現場での調理人数	3 人		ふりがな	ちくせいほけんじょ
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	1 人		氏名	筑西保健所
			電話	0296-24-3913
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)	カレー	食数 100 食分
材料	じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、肉、カレー粉	
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 株式会社〇〇
名称・住所等※	住所 茨城県筑西市二木成〇〇番地
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 (筑 保指令法第 〇〇〇〇〇〇 号)

※仕込み場所が県外（水戸市を含む）の営業施設にあつ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)	やきそば	食数 50 食分
材料	麺、肉、カット野菜 (既製品)	
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)	クレープ	食数 100 食分
材料	クレープ生地、卵、ホイップクリーム (既製品)、チョコソース (既製品)	
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)	生ビール	食数 100 食分
材料	生ビール (ビールサーバー使用)	
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)	