

店舗名	茨城を食べよう			
現場責任者	いたこ	緊急 連絡先	住所	茨城県潮来市大洲〇〇
現場での調理人数	3 人		ふりがな	いたこ たろう
調理スタッフ以外の 専門スタッフ (会計担当等)	1 人		氏名	潮来 太郎
			電話	0299-〇〇-××××
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	野菜、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 ()			
①野菜の洗浄・ カット	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
②加熱、煮込む	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●●
名称・住所等※	住所	茨城県潮来市大洲●●
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	(潮 保指令法第 25●●●● 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)	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)、チョコレートソース		
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）			