年	月	日

保健所長 殿 茨城県

届出者 住所

氏名

電話

下記のとおり食品を取り扱いますので届出します。

行事名	
出店名	
出店の目的	
出店場所(所在地)	茨城県
出店期間 (時間まで記載)	年 月 日 ~ 年 月 日   午前・午後 時 分 ~ 午前・午後 時 分
取扱食品一覧及び 施設概要一覧	別紙のとおり
提供方法	販売 ・ 無料提供 ・ 試食 ・ その他
とりまとめの 有無	有 <u>——</u> 件分 無
担当者連絡先	氏名電話

## 特記事項

・すべての出店者が「別添の注意事項」を遵守できますか。 はい ・ いいえ

所長	次長	課長	課員

## 様式第2

店舗名						
現場責任者		住所				
現場での調理人数		き ふりがな				
調理スタッフ以外	連絡					
の専門スタッフ	人	176				
(会計担当等)		電話				
以 <sup>-</sup>	下、メニュー等の記載		する 選択肢 を「	〇」で選択	マすること	
設備の概要						
①給水設備	( タンク・ 水道	<ul><li>その他</li></ul>		)		
②ハンドソープ	( あり・ なし)					
③消毒液	(					
④ペーパータオル	(					
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 )					
<b>⑧熱源</b>	( ガス・ 電機・	・その他		)		
	* :	会場全体の図	面等を添付すること	<u> </u>		
食品1(メニュー)					食数	 食分
					及奴	
材料						
仕込み	あり※・ なし	<b>》 ※ 仕込</b>	み場の記載が必	要		
(仕込み内容)	加熱・焼く・揚	まげる・ 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		冷凍 • 保温	(65 ℃以	上)•	
		温度計	(温度管理が必要)	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		L			
加熱	焼く・揚げる・	加温・その	他(		)	
	削る・ トッピング	· 注ぐ・そ	·の他(		)	
加熱以外の工程	乳製品の利用あり	( 既成品ホイ	ップクリーム・(		))	
/h	冷蔵( 冷蔵庫	・ クーラーボッ	ックス )· 冷凍・	• 保温(	65 ℃以上)·	
衛生管理方法 	温度計(温度管理	が必要な場合	は備えること)			
仕込み場						

仕込み場	名称					
名称·住所等 <sup>※</sup>	住所					
許可証を添付する場	許可業種名(	飲食店営業	その他		)	
合は、省略可	許可番号(	保指令法第		号)		

食品2(メニュー)		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 )			
	├────────────────────────────────────	)•			
	温度計(温度管理が必要な場合は備				
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( )				
1-#+ W 41 0 <b>- 1</b> 0	削る・ トッピング・ 注ぐ・その他( )				
加熱以外の工程	乳製品の利用あり( 既成品ホイップクリーム・( )	)			
(h- 1) (ch- m)	冷蔵( 冷蔵庫・ クーラーボックス)・ 冷凍・ 保温(65	℃以上)•			
衛生管理方法	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)			食分		
材料		. 92	及刀		
仕込み	* 사용 * * * * * * * * * * * * * * * * * *				
(仕込み内容)	あり※・なし ※ 仕込み場の記載が必要	•			
(江込の内谷)	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( )				
加热级外07工程	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)•			
(A) (A)	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 °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( )				
	削る・トッピング・ 注ぐ・その他( )				
加熱以外の工程		)			
	冷蔵( 冷蔵庫 · クーラーボックス) · 冷凍 · 保温(65				
衛生管理方法	   温度計(温度管理が必要な場合は備えること)				

No.

〈設営場所(テント内)〉	 設備の概要
(設名物別(アンド内)/	
	1 設置位置
	( 屋外 · 屋内)
	2 給水設備
	( 水道・ タンク )
	3 ハンドソープ
	4 消毒液
	5 ペーパータオル
	6 盛付け器具
	( )
	7 冷蔵設備
	( 冷凍冷蔵庫 ·
	クーラーボックス )
	8 熱源
	(ガス・電機)
 	   設備の概要
(は近0万場/(五六旭設を作用する場合の0万記載)	
	1 給水
	(水道
	その他)
	2 ハンドソープ
	3 消毒液
	4 盛付け器具
	(使い捨て手袋
	)
	5 冷蔵設備
〈会場内〉	
(4.3) 1/	