

年 月 日			
茨城県 保健所長 殿			
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 _____ 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

取扱食品一覧

様式第2

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	()			
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)			
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)		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)		

〈設営場所(テント内)〉	設備の概要 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)
〈仕込み場〉(公共施設を利用する場合のみ記載)	設備の概要 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〉	