

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	( 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℃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℃以上)・ 温度計(温度管理が必要な場合は備えること)		

店舗名	茨城を食べよう			
現場責任者	ひたち	緊急 連絡先	住所	茨城県日立市助川町 2 - 6 - 1 5
現場での調理人数	3 人		ふりがな	ひたちほけんじょ
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	1 人		氏名	日立保健所
			電話	0 2 9 4 - 2 2 - 4 1 8 8

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	( <input checked="" type="checkbox"/> タンク ・ 水道 ・ その他 )
②ハンドソープ	( <input checked="" type="checkbox"/> あり ・ なし )
③消毒液	( <input checked="" type="checkbox"/> あり ・ なし )
④ペーパータオル	( <input checked="" type="checkbox"/> あり ・ なし )
⑤設備の設置位置	( <input checked="" type="checkbox"/> 屋外 ・ 屋内 )
⑥冷蔵設備 等	( <input checked="" type="checkbox"/> クーラーボックス ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 温度計 )
⑦盛り付け器具	( <input checked="" type="checkbox"/> 使い捨て手袋 ・ <input checked="" type="checkbox"/> トング 等 )
⑧熱源	( <input checked="" type="checkbox"/> 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	1 0 0	食分
材料	野菜、肉、カレー粉			
仕込み	<input checked="" type="checkbox"/> あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	<input checked="" type="checkbox"/> 加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ <input checked="" type="checkbox"/> 煮込む ・ その他 ( )			
①野菜の洗浄・ カット	加熱以外の工程 ( <input checked="" type="checkbox"/> カット <input checked="" type="checkbox"/> 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 ( <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 ( 65℃以上 ) ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ <input checked="" type="checkbox"/> 加温 ・ その他 ( )			
加熱以外の工程	削る ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 保温 ( 65℃以上 ) ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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 茨城県日立市助川町●-●-●
許可証を添付する 場合は、省略可	許可業種名 ( <input checked="" type="checkbox"/> 飲食店営業 ・ その他 ) 許可番号 ( 日 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)			