

取扱食品一覧

記載例

No. _____

出店名 茨城〇〇屋				
住所 茨城町〇〇 ××番地 氏名 茨城 太郎 電話番号 029-〇〇〇-××××			食品取扱責任者氏名 茨城 太郎	
食品名	原材料名	購入先(屋号、所在地《市町村名》)	調理等の方法	調理の有無
焼きそば 予定食数 <u>300 食分</u>	麺、キャベツ、もやし、にんじん 豚肉	スーパー〇〇(水戸市) ××精肉店(水戸市)	【仕込み】 原材料洗浄→カット 【現場調理】 カットした原材料に麺を入れて焼く 調味液で味付けをする 盛り付ける	有
フランクフルト 予定食数 <u>300 食分</u>	フランクフルト(冷凍品)	スーパー△△(水戸市)	【仕込み】 無し 【現場調理】 フランクフルト(冷凍品)を焼く	有
ペットボトル飲料 予定食数 <u>300 食分</u>	ペットボトル飲料	スーパー△△(水戸市)		無
仕込み場 名称・住所等※ (公共施設にあっては名称・住所)	許可業種名 許可番号 名称 住所	飲食店営業 〇保指令第〇〇〇〇〇〇号 ×××× 茨城県△△市□□町**番地		

※ 仕込み場所が県外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。

配置図

記載例

No. _____

<p><設営場所(テント内)></p> <p style="text-align: center;">前</p> <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td style="width: 33%;">焼きそば</td><td style="width: 33%;">フランクフルト</td><td style="width: 33%;">ペットボトル飲料</td></tr></table> <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td style="width: 50%;">クーラーボックス (温度計付き)</td><td style="width: 50%;">手洗い用 ポリタンク</td></tr></table> <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>ゴミ箱</td></tr></table>	焼きそば	フランクフルト	ペットボトル飲料	クーラーボックス (温度計付き)	手洗い用 ポリタンク	ゴミ箱	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none">1 設置位置 (<input type="checkbox"/> 屋外・ <input type="checkbox"/> 屋内)2 給水設備 (水道 <input type="checkbox"/> タンク)3 <input type="checkbox"/> ハンドソープ4 <input type="checkbox"/> 消毒液5 盛付け器具 (<input type="checkbox"/> 使い捨て手袋)6 <input type="checkbox"/> 冷蔵設備7 熱源 (<input type="checkbox"/> ガス・ <input type="checkbox"/> 電機)8 <input type="checkbox"/> ペーパータオル
焼きそば	フランクフルト	ペットボトル飲料					
クーラーボックス (温度計付き)	手洗い用 ポリタンク						
ゴミ箱							
<p><仕込み場>(公共施設を利用する場合のみ記載)</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none">1 給水 (水道 <input type="checkbox"/> その他)2 <input type="checkbox"/> ハンドソープ3 <input type="checkbox"/> 消毒液4 盛付け器具 (<input type="checkbox"/> 使い捨て手袋)5 <input type="checkbox"/> 冷蔵設備6 <input type="checkbox"/> ペーパータオル						
<p><会場内></p>							