

(記載例)

様式第2

取扱食品一覧

店舗名	△△商店			
現場責任者	笠間 太郎	緊急 連絡先	住所	茨城県笠間市中央三丁目2番1号
現場での調理人数	3 人		ふりがな	〇〇しょうてんかぶしきがいしゃ
調理スタッフ以外の 専門スタッフ (会計担当等)	1 人		氏名	〇〇商店株式会社
			電話	0296-77-1101

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 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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 ・ 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)	栗のマドレーヌ	食数 100食分
材料	栗ペースト、小麦粉、砂糖、バター、卵、牛乳	
仕込み	あり※ ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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 ()	
包装済商品 の場合	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 〇〇商店株式会社
名称・住所等※	住所 茨城県笠間市中央三丁目2番1号
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 ・ <input checked="" type="checkbox"/> その他 <input checked="" type="checkbox"/> 菓子製造業) 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)	しぼりたてモンブラン	食数 100食分
材料	栗ペースト、ホイップクリーム、スポンジケーキ	
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()	
現場調理を伴う商品の場合	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(しぼる) 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)	栗ごはん	食数 50食分
材料	栗、米	
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()	
現場で盛り付け等を行う商品の場合	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(パックに詰める) 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)	ソフトドリンク	食数 200食分
材料	ペットボトルドリンク	
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()	
既製品ドリンク類の販売を行う場合	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)	