様式第２　　取扱食品一覧（記載例）

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２－６－１５
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	０２９４－２２－４１８８

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）	カレー	食数　１００　食分
材料	野菜、肉、カレー粉	
仕込み	あり※ ・ なし　※仕込み場の記載が必要	
（仕込み内容） ①野菜の洗浄・カット ②加熱、煮込む	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・住所等※ 許可証を添付する場合は、省略可	名称　株式会社●●
	住所　茨城県日立市助川町●－●－●
	許可業種名（ 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）	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）	