

年 月 日

茨城県 潮来 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

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)		