

出店名				
住所 氏名 電話番号			食品取扱責任者氏名	
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
予定食数 各 食分			【仕込み】	有・無
			【現場調理】	
仕込み場 名称・住所等※ (公共施設に あつては名 称・住所)	許可業種名 許可番号 名称 住所			

※ 仕込み場所が県外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。

記載例

様式2

取扱食品一覧

No. 1

出店名: 記入不要				
住所: 記入不要 氏名: 記入不要 電話番号: 090-〇〇〇-××××			食品取扱責任者氏名 記入不要	
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 <hr/> 予定食数 <hr/> 食分	麺、キャベツ、もやし、人参 豚肉	スーパーマーケットいばらき(水戸市) 県庁精肉店(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焼く調味液で味付けをする盛りつける	有・無 有 ・無
フランクフルト <hr/> 予定食数 <hr/> 食分	フランクフルト(冷凍品)	スーパーマーケットいばらき(水戸市)	【仕込み】 無し 【現場での調理】 フランクフルト(冷凍品)を焼く	有・無 有 ・無
ペットボトル飲料 <hr/> 予定食数 <hr/> 食分	ペットボトル飲料	スーパーマーケットいばらき(水戸市)	そのまま販売 <div style="border: 1px solid green; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">焼く、加熱する、盛りつける、注ぐだけでも調理「有」とします。</div>	有・無 有 無
ビール <hr/> 予定食数 <hr/> 食分	サーバー用樽(10ℓ)	〇〇市場(通販)	【仕込み】 無し 【現場での調理】 サーバーからプラカップに注いで提供	有・無 有 ・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 飲食店営業 許可番号 水法第〇〇〇〇〇〇号 名称 レストランいばらき 住所 茨城県水戸市笠原町〇〇〇			
				<div style="border: 1px solid green; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">この記載例で言えば焼きそばの仕込み部分をこの許可施設で行うという事になります。</div>

※ 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。