

記載例

取扱食品一覧

様式2

テント（ブース）
がいくつかある場
合はそれ毎に作成
すること（様式3
についても）

No. 1

出店名：茨城やきそば（ブースNo. 01）			住所：茨城県水戸市笠原町〇〇〇 氏名：茨城 太郎 電話番号：029-〇〇〇-××××	
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 300 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 使い捨て容器に盛りつける	☒ 有 ・ 無
フランクフルト 予定食数 300 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
ペットボトル飲料 予定食数 300 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）	販売のみ 肉、野菜のカットや串に刺すなどは現場では行えません。必ず仕込み場で当日朝行うようにしてください（現場での調理は簡易な加熱のみ）	有 ・ ☒ 無
かき氷 予定食数 300 食分	氷 シロップ 氷、シロップは市販品のものを使用すること	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】 氷をかいてシロップをかける	☒ 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 デイケアセンター〇〇 住所 茨城県水戸市笠原町〇〇〇 削氷する者は会計と別にし、手洗い→使い捨て手袋着用→手洗・消毒してから作業にあたること			

※ 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。

記載例

様式3

配置図

No. 1

〈設営場所(テント内)〉  The diagram shows a rectangular tent interior layout. At the top, there are four boxes labeled from left to right: '焼きそば' (Yakisoba), 'フラックフルト' (Flack Fullto), 'かき氷' (Kakigori), and 'ペットボトル飲料' (Petto Botoru Inryaku). At the bottom, there are three boxes labeled from left to right: 'ゴミ箱' (Gomibako), 'クーラーボックス (温度計付き)' (Kuurabokkusu (Tandegaku Tsuki)), and '手洗い用ポリタンク' (Teraiyoiyoi Pori Tanku).	設備の概要 1 設置位置 (屋外・屋内) 2 給水設備 (水道・タンク・その他) 3 ハンドソープ 4 消毒液 (アルコール・その他) 5 盛付け器具 (使い捨て手袋・ Tongue) 6 冷蔵設備 (クーラーボックス 冷蔵庫・その他) 7 熱源 (ガス・電機・その他) 8 ペーパータオル (※共用布タオルは不可)
〈仕込み場〉(公共施設を利用する場合のみ記載)	設備の概要 1 給水 (水道・その他) 2 ハンドソープ 3 消毒液 4 盛付け器具 (使い捨て手袋) 5 冷蔵設備 6 ペーパータオル
〈会場内(イベント全体図)〉 別添参照 (全体図の記載されたパンフレットなどを添付でもよい)	