

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	<input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 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 許可番号 名称 住所	飲食店営業 水法第〇〇〇〇〇〇号 デイケアセンター〇〇 茨城県水戸市笠原町〇〇〇		

※ 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. 2

出店名:〇〇弁当店 (ブースNo. 2)		住所:茨城県常陸大宮市宇留野〇〇〇 氏名:大宮 次郎 電話番号:0295-〇〇-××××		
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
おにぎり弁当 予定食数 <u>300 食分</u>	〇〇キッチン	包装済みを仕入れて、販売のみ。	有 <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/>
ビール 予定食数 <u>300 食分</u>		〇〇酒店(常陸大宮市)	【現場での調理】 缶ビールをカップに注いで提供する	有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
生サンマ(容器包装されたもの) 予定食数 <u>300 食分</u>		水戸公設市場	販売のみ	有 <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/>
現場において喫食するもので無いため未加熱となっておりますが温度管理には十分注意すること(別途 魚介類販売業が必要)		現場での調理では無いため提供可能であるがリスクの高い品目であるので温度管理を徹底すること。(夏期は特に)(別途 そうざい・弁当類販売業が必要)		容器包装入りの食品には必ず表示を付けること。
現場において喫食するもので無いため未加熱となっておりますが温度管理には十分注意すること(別途 魚介類販売業が必要)		仕込みが無い場合は記載不要です。		カップに注ぐだけであったとしても調理行為と見なします。
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 許可番号 名称 住所			

※ 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2

取扱食品一覧

果物、野菜のカットや混ぜる、こねるなどは現場では行いません。必ず仕込み場で当日朝行うようにしてください（前日調理もいけません）

No. 3

出店名:〇〇ベーカリー (ブースNo. 3)		住所:茨城県常陸大宮市姥賀町〇〇〇 氏名:大宮 三郎 電話番号:0295-〇〇-××××		
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
クレープ 予定食数 <u>150 食分</u>	ミックス粉 牛乳 バター <u>冷凍ホイップクリーム</u> チョコレートソース フルーツ缶詰 ナッツ	…… …… …… ……	【仕込み】 原材料を混ぜ合わせ生地を作る。 【現場調理】 生地を焼き、冷凍ホイップクリーム、チョコレートソース、フルーツ、ナッツをトッピングする。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
焼き菓子 予定食数 <u>300 食分</u>	…… …… …… ……	〇〇ベーカリー ――	袋入り、販売のみ 容器包装入りの食品には必ず表示を付けること。	有 <input checked="" type="checkbox"/> 無
コーヒー 予定食数 <u>300 食分</u>	ドリップバッグコーヒー	〇〇ストア(水戸市)	【仕込み】 無し 【現場での調理】 お湯を沸かし淹れる	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
		原則、生クリームの使用は不可。事前に調整するものも不可。(仕込み場であっても)調整不要な市販品は可。※調整不要なものであっても現場において泡立てやしぼり袋への充填はしないこと。		
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 菓子製造業 許可番号 大法第〇〇〇〇〇〇号 名称 〇〇ベーカリー 住所 茨城県常陸大宮市姥賀町〇〇〇			

盛り付け時には使い捨て手袋やトンクなどを使用すること


※ 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

<p>〈設営場所(テント内)〉</p> 	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none"> 設置位置 (屋外・屋内) 給水設備 (水道・タンク・その他) ハンドソープ 消毒液 (アルコール・その他) 盛付け器具 (使い捨て手袋・トング) 冷蔵設備 (クーラーボックス 冷蔵庫・その他) 熱源 (ガス・電機・その他) ペーパータオル (※共用布タオルは不可)
<p>〈仕込み場〉(公共施設を利用する場合のみ記載)</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none"> 給水 (水道・その他) ハンドソープ 消毒液 盛付け器具 (使い捨て手袋) 冷蔵設備 ペーパータオル
<p>〈会場内(イベント全体図)〉</p> <p>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)</p>	