

イベント名		期 間	
出 店 名		食品取扱責任者	

1 下記の内容をご確認の上、チェック☑をお願いします。

- HACCPに関する記録を残します。（体調、保管温度、加熱等の記録）
- 仕込み場での事前調理は当日実施し、販売時にはその場での消費を案内します。
- 出店場所に、ポリタンク等で手洗い用水を備え、必要時に手洗いを実施します。

2 提供する食品についてお書きください。（○囲み、☑付け等）

メニュー	出店場所	事前準備
簡易な調理 焼く 揚げる 煮る 注ぐ 盛付 あたため 削氷 その他（ ） <input type="checkbox"/> 生の野菜、果物、肉、魚、卵、乳製品を使用	上記調理行為は行わない (市販品等を包装のまま販売)	<b>【市販品を購入】</b> なし 購入先：量販店 その他（ ） 冷凍品 冷蔵品 常温品  <b>【仕込み場】（許可施設等）</b> なし 加熱 カット 洗浄消毒 混ぜる 販売用包装 その他（ ）
	焼く 揚げる 煮る 注ぐ 盛付 あたため 削氷 その他（ ） <input type="checkbox"/> 生の野菜、果物、肉、魚、卵、乳製品を使用	上記調理行為は行わない (市販品等を包装のまま販売)
簡易な調理 焼く 揚げる 煮る 注ぐ 盛付 あたため 削氷 その他（ ） <input type="checkbox"/> 生の野菜、果物、肉、魚、卵、乳製品を使用	上記調理行為は行わない (市販品等を包装のまま販売)	<b>【市販品を購入】</b> なし 購入先：量販店 その他（ ） 冷凍品 冷蔵品 常温品  <b>【仕込み場】（許可施設等）</b> なし 加熱 カット 洗浄消毒 混ぜる 販売用包装 その他（ ）
	焼く 揚げる 煮る 注ぐ 盛付 あたため 削氷 その他（ ） <input type="checkbox"/> 生の野菜、果物、肉、魚、卵、乳製品を使用	上記調理行為は行わない (市販品等を包装のまま販売)

3 仕込み場が許可施設である場合は、その「許可証」の写しを添付してください。

自治体名 水戸市 ・ 茨城県 ・ （ ） 許可番号：第\_\_\_\_\_号

配置図

No. \_\_\_\_\_

〈出店施設〉 「設備の概要」の番号を図中に記載してください	設備の概要（該当に☑を付ける）
	設置位置 <input type="checkbox"/> 屋外（三方幕で囲う） <input type="checkbox"/> 屋内（区画する）
	1 給水設備 <input type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> タンク
	2 ハンドソープ
	3 ペーパータオル
	4 消毒液
	5 盛付け器具 <input type="checkbox"/> 使い捨て手袋
	6 冷蔵設備（温度計設備必要） <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫 <input type="checkbox"/> クーラーボックス
7 熱源 <input type="checkbox"/> ガス <input type="checkbox"/> 電気 <input type="checkbox"/> その他	
〈仕込み場（公共施設を利用する場合のみ記載）〉 「設備の概要」の番号を図中に記載してください	設備の概要
	〈公共施設〉 名称： 所在地：
	1 給水設備（水道）
	2 ハンドソープ
	3 ペーパータオル
	4 消毒液
	5 盛付け器具（使い捨て手袋）
	6 冷蔵設備
7 熱源	
〈会場内〉全体図を記載の上、図中に出店位置が分かるように示してください	