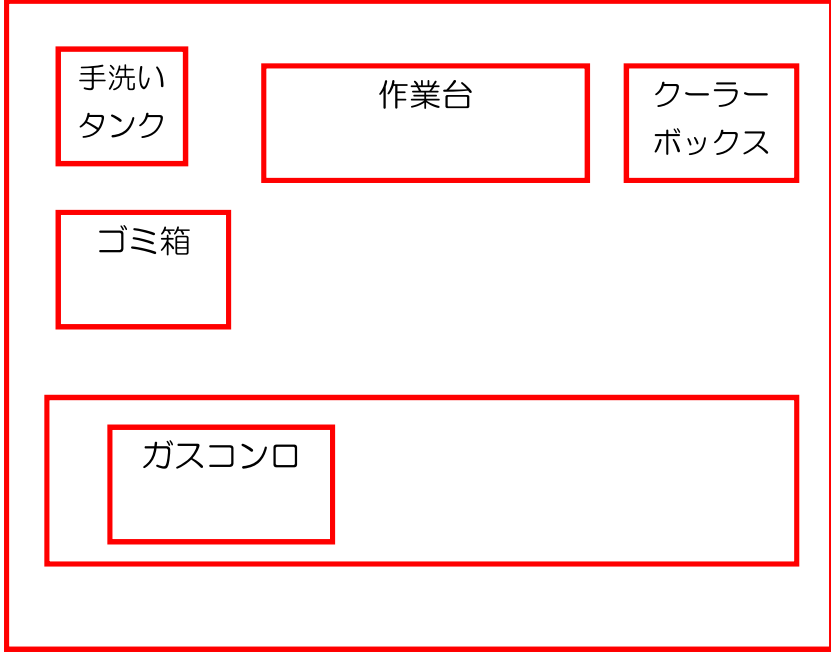


出店名 茨城屋				
住所 茨城県〇〇市××× 氏名 茨城 太郎 電話番号 029-〇〇〇-〇〇〇〇			食品取扱責任者氏名 (現地で店舗の衛生管理をする方の氏名) 茨城 太郎	
食品名	原材料名	購入先(屋号、所在地《市町村名》)	調理等の方法	調理の有無
豚汁 予定食数 <u>100 食分</u>	大根、人参、ゴボウ、白菜	いばらきスーパー(〇〇市)	【仕込み】 原材料を洗浄し、カットする	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無
	豚肉	いばらき精肉店(〇〇市)	【現場調理】 カットした原材料を煮込み、調味料で味付ける。 盛付ける。	
フランクフルト 予定食数 <u>100 食分</u>	フランクフルト(冷凍品)	いばらきスーパー(〇〇市)	【仕込み】 なし 【現場調理】 フランクフルト(冷凍品)を焼く	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無
ぶどうジュース 予定食数 <u>100 食分</u>		いばらきスーパー(〇〇市)	【仕込み】 なし 【現場調理】 市販のジュースを注ぐ	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 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 つ保指令法第〇〇〇〇号 △△屋 〇〇市1-2-3		

※ 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。

<p>〈設営場所(テント内)〉</p> 	<p>設備の概要</p> <p>1 設置位置 (屋外・屋内)</p> <p>2 給水設備 (水道 タンク その他)</p> <p>3 ハンドソープ</p> <p>4 消毒液</p> <p>5 盛付け器具 (使い捨て手袋)</p> <p>6 冷蔵設備</p> <p>7 熱源 ガス・電機)</p> <p>8 ペーパータオル</p>
<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> <p>1 給水 (水道 その他)</p> <p>2 ハンドソープ</p> <p>3 消毒液</p> <p>4 盛付け器具 (使い捨て手袋)</p> <p>5 冷蔵設備</p> <p>6 ペーパータオル</p>
<p>〈会場内〉</p> <p>別紙参照</p>	