

「勝田TAMARIBA横丁」 飲食物を提供する出店者に関する注意事項

※飲食物を提供する出店者は、保健所への届け出が必要です。

以下の注意事項をお読み頂き、保健所の許可が必要な飲食物を提供する出店者は、出店申込書と併せて必要書類を事務局に提出して下さい。なお、書類に不備がある場合、出店申込を受付ける事が出来ません。

1. 保健所への届け出が必要な飲食物

(1) 食品販売

- 営業許可を受けた施設（仕込み場）で製造、または加工したもの

(2) 飲食店営業

- その場で調理をするもの
- 酒類、清涼飲料をコップに入れ替えての販売

2. 保健所への届け出が必要ない飲食物

- 密封容器、ラミネートされたパッケージ
 - ・菓子類、乾物（珍味、干し芋等）、加工食品（甘露煮、漬物等）、その他。
- 未開封の缶、ボトル等に入った飲料
 - ・アルコール類の販売には、酒類販売業免許（卸免許・小売業免許）が必要です。

3. 提供できない飲食物

- 営業許可のない施設（自宅等）で製造または加工した飲食物。野菜や果物のカットも不可です。
- 刺身等の生物。
- 冷たいそば等、直結した水道が必要な食物

4. 申込みに必要な書類

- 主催者が一括して保健所に申請しますので、以下の書類を申込書とともに提出して下さい。
 - ① 飲食物を提供する店舗の申請書（本紙表面）
 - ② 仕込み場所（営業許可を受けている施設）の営業許可書の写し
 - ③ 腸内細菌検査成績書（当日調理および販売に従事する方のもので、公布日から1年以内）

5. 当日飲食物を提供する際の注意点

- 現場で調理する場合は、調理設備の他、手洗い設備、消毒設備、保冷設備、調理設備、排水設備、蓋付きのゴミ入れ容器を必ず持参して設置して下さい。
- 食品販売する場合、商品は必ず個包装を行い、製造表示をして下さい。
- 調理方法は温める、煮る、焼く等最小限度の加熱調理とします。
- 営業許可を受けている施設（仕込み場）が無い場合は、出店できません。
- 当日は調理師等の有資格者、または食品衛生講習を受講した食品取扱責任者を必ず配置して下さい。
- その他、ひたちなか保健所衛生課の「食品取扱いの注意事項」等に留意して下さい。

店舗名				
現場責任者		緊急 連絡先	住所	
現場での調理人数	人		ふりがな	
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	人		氏名 電話	
以下、メニュー等の記載 及び 該当する 選択肢 を「○」で選択すること				
設備の概要				
①給水設備	(タンク ・ 水道 ・ その他)			
②ハンドソープ	(あり ・ なし)			
③消毒液	(あり ・ なし)			
④ペーパータオル	(あり ・ なし)			
⑤設備の設置位置	(屋外 ・ 屋内)			
⑥冷蔵設備 等	(クーラーボックス ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 温度計)			
⑦盛り付け器具	(使い捨て手袋 ・ トング 等)			
⑧熱源	(ガス ・ 電機 ・ その他)			
※ 会場全体の図面等を添付すること				

食品 1 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		

仕込み場	名称
名称・住所等※	住所
許可証を添付する 場合は、省略可	許可業種名 (飲食店営業 ・ その他) 許可番号 (保指令法第 号)

※仕込み場所が県外（水戸市を含む）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。

店舗名	茨城を食べよう			
現場責任者	ひな	緊急 連絡先	住所	茨城県ひたちなか市新光町95
現場での調理人数	3 人		ふりがな	ひたちなかほけんじょ
調理スタッフ以外の 専門スタッフ (会計担当等)	1 人		氏名	ひたちなか保健所
			電話	029-265-5645
以下、メニュー等の記載 及び 該当する 選択肢 を「○」で選択すること				
設備の概要				
①給水設備	(<u>タンク</u> ・ 水道 ・ その他)			
②ハンドソープ	(<u>あり</u> ・ なし)			
③消毒液	(<u>あり</u> ・ なし)			
④ペーパータオル	(<u>あり</u> ・ なし)			
⑤設備の設置位置	(<u>屋外</u> ・ 屋内)			
⑥冷蔵設備 等	(<u>クーラーボックス</u> ・ 冷蔵庫 ・ <u>冷凍庫</u> ・ <u>温度計</u>)			
⑦盛り付け器具	(<u>使い捨て手袋</u> ・ <u>トング等</u>)			
⑧熱源	(<u>ガス</u> ・ 電機 ・ その他)			
※ 会場全体の図面等を添付すること				

食品1 (メニュー)	カレー	食数	100	食分
材料	野菜、肉、カレー粉			
仕込み	(<u>あり※</u> ・ なし ※仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	(<u>加熱</u> ・ 焼く ・ 揚げる ・ <u>煮込む</u> ・ その他 ())			
①野菜の洗浄・ カット	加熱以外の工程 (<u>カット</u> ・ <u>洗浄</u> ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
②加熱、煮込む	調理後の衛生管理方法 (<u>冷蔵</u> ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ <u>温度計</u> (<u>温度管理が必要な場合は備えること</u>))			
現場での調理・衛生管理方法	(<u>調理あり</u> ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ <u>加温</u> ・ その他 ()			
加熱以外の工程	削る ・ <u>トッピング</u> ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())			
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ <u>保温 (65℃以上)</u> ・ <u>温度計</u> (<u>温度管理が必要な場合は備えること</u>)			

仕込み場	名称 株式会社●●
名称・住所等※	住所 茨城県ひたちなか市新光町●-●-●
許可証を添付する 場合は、省略可	許可業種名 (<u>飲食店営業</u> ・ その他) 許可番号 (ひな保指令法第 25●●●● 号)

※仕込み場所が県外（水戸市を含む）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。

食品 2 (メニュー)	やきそば	食数	5 0	食分
材料	麺、肉、カット野菜 (既製品)			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()			
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))			
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし				
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()			
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 ()			
	乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())			
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)			

食品 3 (メニュー)	クレープ	食数	1 0 0	食分
材料	クレープ生地、卵、ホイップクリーム (既製品)、チョコレートソース			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()			
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))			
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし				
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()			
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 ()			
	乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())			
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)			

食品 4 (メニュー)	生ビール	食数	1 0 0	食分
材料	生ビール (ビールサーバー使用)			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()			
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))			
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし				
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()			
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 ()			
	乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())			
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)			

食品 2 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		

食品 3 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		

食品 4 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		