（様式第１号の１　裏面）

担当者名：

TEL：

取扱品目

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 取扱品目 | | | （ |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | ） |
| 〔(ⅰ)１品目未満リスト \*別紙参照〕  **※リスト外の品目１品目＋a～fのうち２つまで⇒１品目、a～fのうち4つまで⇒１品目** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| □ | (ⅰ)- a | | | □ | | (ⅰ)- b | □ | (ⅰ)- c | | □ | (ⅰ)-d | | □ | (ⅰ)- e | | □ | (ⅰ)- f | | |
| □ | 付帯的な非包装魚介類販売 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | \*Ⅰ型は、非包装魚介類を販売する日に他の品目((ⅰ)を含む)の取扱はできません | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **【品目の詳細】太枠内に漏れなく記入してください。（Ⅲ型は、品目名のみ記入）** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \*別紙リストを参照のこと | | | | | | | | | | | | 保　健　所　記　入　欄 | | | | | | | | | | |
| 品目 | 品目名 | | | | 調理の手順 | | | | | 手順数  （A） | | 工程  非該当  （B） | | | 工程数  （A-B） | | | リスク  リスト | | | 必要水量 | |
| 1 |  | | | | 1. |  | | | |  | | □ | | |  | | | □該当なし  □80L  ( )  □200L  ( ) | | | □40L(Ⅰ型)  □80L(Ⅱ型)  □200L(Ⅲ型) | |
| 2. |  | | | | □ | | |
| 3. |  | | | | □ | | |
| 4. |  | | | | □ | | |
| 5. |  | | | | □ | | |
| 6. |  | | | | □ | | |
| 7. |  | | | | □ | | |
| 2 |  | | | | 1. |  | | | |  | | □ | | |  | | | □該当なし  □80L  ( )  □200L  ( ) | | | □40L(Ⅰ型)  □80L(Ⅱ型)  □200L(Ⅲ型) | |
| 2. |  | | | | □ | | |
| 3. |  | | | | □ | | |
| 4. |  | | | | □ | | |
| □ | 他の品目と別日に取り扱う | | | 5. |  | | | | □ | | |
|  | 6. |  | | | | □ | | |
| 7. |  | | | | □ | | |
| 3 |  | | | | 1. |  | | | |  | | □ | | |  | | | □該当なし  □80L  ( )  □200L  ( ) | | | □40L(Ⅰ型)  □80L(Ⅱ型)  □200L(Ⅲ型) | |
| 2. |  | | | | □ | | |
| 3. |  | | | | □ | | |
| 4. |  | | | | □ | | |
| □ | 他の品目と別日に取り扱う | | | 5. |  | | | | □ | | |
|  | 6. |  | | | | □ | | |
| 7. |  | | | | □ | | |
| 4 |  | | | | 1. |  | | | |  | | □ | | |  | | | □該当なし  □80L  ( )  □200L  ( ) | | | □40L(Ⅰ型)  □80L(Ⅱ型)  □200L(Ⅲ型) | |
| 2. |  | | | | □ | | |
| 3. |  | | | | □ | | |
| 4. |  | | | | □ | | |
| □ | 他の品目と別日に取り扱う | | | 5. |  | | | | □ | | |
|  | 6. |  | | | | □ | | |
| 7. |  | | | | □ | | |
| １日の品目数 | | | | |  | | | 品目 | | １日の最大工程数 | | | | |  | | | 必要水量 | | | **L（　型）** | |

（様式第1号の1　裏面　別紙）

|  |
| --- |
| (ⅰ) １品目未満リスト |
| ※リスト外の品目１品目＋a～fのうち２つまで⇒１品目、a～fのうち４つまで⇒１品目  　 a.市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品  　 b.かき氷  　 c.小分けしたアイスクリーム類及び氷菓（市販品の小分けに限る。）  　 d.専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの  　 e.加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム  　 f.盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| (ⅱ) 工程非該当リスト | (ⅲ) リスクリスト（200L） | (ⅳ) リスクリスト（80L) |
| 品目数・工程数に関わらず  該当する工程がある場合はⅢ型 | 品目数・工程数に関わらず  該当する工程がある場合はⅡ型以上 |
| a.盛り付ける（ただし、容器上で組み合わせ最終提供品として作りあげる場合、生食用鮮魚介類並びに非加熱のまま提供する野菜、果物及び食鳥卵の盛り付けを除く）  b.薬味又はトッピングをのせる、又はふりかける  c.調味料(塩、砂糖、ソース等)又は粉類をかける  d.市販品の調味料(塩、砂糖、ソース等）及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う  e.加熱調理する生地又は衣の調製を行う  f.お湯を注ぐ  g.食品を加温する(湯煎・調製済食品の温め直し)  h.具材を入れる  i.開封する  j.器具に食品を投入する  k.器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する  l.加熱した食品の粗熱を取る | a.通常の食器(ワンウェイ以外の食器)を使用する  b.食品を洗浄する・洗米する  c.鮮魚介類の頭部除去、鱗取 り、内臓除去、殻むき  d.加熱前の食肉をカット、加工成形する  e.食品の水さらし、水冷する  f.洗浄が必要な部品を複数有する器具(飲食器及び割ぽう具を除く。)を洗浄する | a.生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。)を非加熱のまま提供する  b.野菜・果物(カット済みの市販品等を除く。)を非加熱のまま提供する  c.食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する |