

担当者名：

T E L：

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	☐ 40L (I 型) ☐ 80L (Ⅱ型) ☐ 200L (Ⅲ型)
		2.		☐			
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐			
2	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L (I 型) ☐ 80L (Ⅱ型) ☐ 200L (Ⅲ型)
		2.		☐			
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐			
3	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L (I 型) ☐ 80L (Ⅱ型) ☐ 200L (Ⅲ型)
		2.		☐			
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			
		7.		☐			
4	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		☐ 該当なし	☐ 40L (I 型) ☐ 80L (Ⅱ型) ☐ 200L (Ⅲ型)
		2.		☐			
		3.		☐			
		4.		☐			
		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)

(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(飲食器及び割ぼう具を除く。)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