

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のみから 4つまで ⇒ 1品目、5つ ⇒ 2品目 <input type="checkbox"/> (i)-a <input type="checkbox"/> (i)-b <input type="checkbox"/> (i)-c <input type="checkbox"/> (i)-d <input type="checkbox"/> (i)-e <input type="checkbox"/> (i)-f
	<input type="checkbox"/> 附帯的な非包装魚介類販売 *給水容量40Lの場合は、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。

*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.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> 80L () <input type="checkbox"/> 200L ()	<input type="checkbox"/> 40L
		2.					
		3.					
		4.					
		5.					
		6.					
		7.					
2	□他の品目と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> 80L () <input type="checkbox"/> 200L ()	<input type="checkbox"/> 40L
		2.					
		3.					
		4.					
		5.					
		6.					
		7.					
3	□他の品目と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> 80L () <input type="checkbox"/> 200L ()	<input type="checkbox"/> 40L
		2.					
		3.					
		4.					
		5.					
		6.					
		7.					
4	□他の品目と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> 80L () <input type="checkbox"/> 200L ()	<input type="checkbox"/> 40L
		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

取扱品目(続き)

*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)	保 健 所 記 入 欄			
				工程 非該当(B)	工程数 (A-B)	リスク リスト	必要水量
5	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		□該当なし	□40L
		2.		<input type="checkbox"/>			
		3.		<input type="checkbox"/>			
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
6	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		□該当なし	□40L
		2.		<input type="checkbox"/>			
		3.		<input type="checkbox"/>			
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
7	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		□該当なし	□40L
		2.		<input type="checkbox"/>			
		3.		<input type="checkbox"/>			
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
8	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		□該当なし	□40L
		2.		<input type="checkbox"/>			
		3.		<input type="checkbox"/>			
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
9	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		□該当なし	□40L
		2.		<input type="checkbox"/>			
		3.		<input type="checkbox"/>			
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
1日の品目数		品目	1日の最大工程数		必要水量	L	

別記様式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のみから 4つまで ⇒ 1品目、5つ ⇒ 2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(冰雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつをかけて提供するものに限る)
- 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) 品目数・工程数に関わらず 該当する工程がある場合は 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 80L 以上
<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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