

相談者：東大阪 太郎

T E L: 000-0000-0000

E-mail: 000000000000

基地施設	自動車保管場所	東大阪市〇〇町〇〇丁目〇〇番〇〇号
	一次加工所	☒ 有 ☐ 無
手洗い設備	流水受槽式設備 材質等 (ステンレス)、 手指再汚染防止構造の水栓 (レバー式 センサー式・ボタン式・踏込式)	
洗浄設備	流水受槽式設備 (1槽 ・ 2槽以上) ☐ 手洗い設備と兼用 ※I型で器具の洗浄を行わない場合に兼用可能 材質等 (ステンレス)	
給水量 (I 型)	40 L (ポリタンク 40 L × 1 個) 給湯設備 有 ☐ 無 ☒	
廃水貯留設備	ポリタンク (40 L) (ポリタンク 40 L × 1 個) その他 () L	
食品保管設備	材質等 (フラスチック) 米飯を扱う場合 電気炊飯器・その他 () 保管温度 °C	
冷蔵冷凍設備	冷凍庫 ・ 冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ その他 () ☒ 温度計 (必須)	
食器器具 保管設備	材質等 (フラスチック)	
廃棄物容器	ふた付きごみ箱 その他 ()	
作業着・帽子	専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他 ()	
清掃用具	ほうき ・ ちりとり ・ その他 ()	

一次加工所がある場合

下記施設において一次加工を行います。

屋号 000000

業種 飲食店営業

所在地 東大阪市〇〇〇町〇丁目〇番〇号

営業者氏名 東大阪 花子

※原材料の下処理及び一次加工は、営業許可を受けた施設等で行うか、あらかじめカットされたものを仕入れてください。自宅の台所で行うことはできません。

機器・器具の洗浄を車内以外で行う場合

下記施設で機器・器具の洗浄を行います。

屋号 000000

業種 飲食店営業

所在地 東大阪市〇〇〇町〇丁目〇番〇号

営業者氏名 東大阪 花子

※機器・器具の洗浄を車内以外で行う場合は、営業専用の洗浄設備で行ってください。自宅の台所で行うことはできません。

取扱品目

取扱品目	(唐揚げ、フライドポテト、カレーライス、クリームソーダ、ビール、かき氷)
	[(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】 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	唐揚げ	1. 仕込済み鶏肉を揚げる	2	☐		☐ 該当なし	☐ 40L (I 型)
		2. 盛り付ける		☐		☐ 80L	☐ 80L (II 型)
		3.		☐		()	
		4.		☐		☐ 200L	
		5.		☐		()	☐ 200L (III 型)
		6.		☐			
		7.		☐			
		2		フライドポテト ☐ 他の品目 と別日に 取り扱う		1. 市販品を揚げる	3
2. 塩をかける	☐		☐ 80L		☐ 80L (II 型)		
3. 盛り付ける	☐		()				
4.	☐		☐ 200L				
5.	☐		()		☐ 200L (III 型)		
6.	☐						
7.	☐						
3	カレーライス ☒ 他の品目 と別日に 取り扱う		1. カット済材料を炒める		4	☐	
		2. 同じ鍋で煮込む	☐	☐ 80L		☐ 80L (II 型)	
		3. 炊飯済米飯の保温	☐	()			
		4. 盛り付ける	☐	☐ 200L			
		5.	☐	()		☐ 200L (III 型)	
		6.	☐				
		7.	☐				
		4	クリームソーダ ☒ 他の品目 と別日に 取り扱う	1. 市販のソーダを注ぐ		3	☐
2. 市販の水を入れる	☐			☐ 80L	☐ 80L (II 型)		
3. 市販アイスをのせる	☐			()			
4.	☐			☐ 200L			
5.	☐			()	☐ 200L (III 型)		
6.	☐						
7.	☐						
1 日の品目数				1 品目	1 日の最大工程数		

(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、うろこ取り、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