

(記載例)

(別紙様式1)

(表面)

(約200リットル以上の給・廃水容器の場合)

令和〇年 〇月 〇日

自動車による食品営業計画書

次のとおり自動車による営業を行いますので届け出ます。

施設情報	施設の名称、屋号又は商号 仙台〇〇自動車 (仙台501あ〇〇〇〇) 許可指令番号 仙台市 (※) 指令 第 (※) 号 給水容器の容量 <u>200</u> L ※：保健所で記載します
提供食品名	冷奴、串焼き、冷たいそば、生ビール

食品の取扱い (一般的衛生管理)

原材料受入れの確認	いつ (原材料の納入時・その他 ()) 方法 外観、におい、包装の状態、表示 (期限、保存方法) 問題があったとき 返品し、交換する
保冷库温度の確認	いつ 作業前・作業中・作業終了後・その他 () 方法 温度計で確認 (冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下) 問題があったとき 食材の状況に応じて使用しない
交差汚染・二次汚染の防止	いつ 作業前・作業中・作業終了後・その他 () 方法 保冷库の保管状況、器具類の使分け及び洗浄消毒 問題があったとき 食品汚染の場合は廃棄、器具は洗浄消毒
器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 作業前・使用後・作業終了後・その他 () 方法 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する 問題があったとき 再度洗浄、消毒する
作業者の健康管理	いつ 作業前・作業中・その他 () 方法 検便 (年 1回 RO. 〇 月)、体調、手の傷 問題があったとき 症状がある場合は調理作業禁止 手に傷がある場合は、耐水性絆創膏の上から手袋を着用
手洗いの実施	いつ トイレ後、調理作業前、盛付け前、作業内容変更時、 生肉・生魚を扱った後、金銭をさわった後、 清掃後、その他 () 方法 衛生的な手洗いを行う 問題があったとき 必要なタイミングで手洗いしていないことを確認した場合、すぐに手洗いを行わせる

(記載例)

(約200リットル以上の給・廃水容器の場合)

(裏面)

食品の取扱い (重要管理)

分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	串焼き	火の強さや時間、見た目で判断する
加熱した後、高温保管	串焼き	触感、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの		
加熱後、冷却するもの	冷たいそば	速やかに冷却、すぐに提供する

施設周辺の衛生管理

営業場所の使用許可	<input checked="" type="checkbox"/> 確認済み	<input type="checkbox"/> 未確認
廃棄物及び排水の処理方法	<input checked="" type="checkbox"/> 確認済み	<input type="checkbox"/> 未確認
便所の使用許可	<input checked="" type="checkbox"/> 確認済み	<input type="checkbox"/> 未確認