



食品の取扱い

調理工程	<input type="checkbox"/> 煮物・汁物類	既製品等を煮て調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 焼き物類	既製品等を焼いて調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 蒸し（茹で）物類	既製品等を蒸して（茹でて）調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 揚げ物類	既製品等を揚げた後に油切りし、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 温かい麺類	既製品等の麺及びスープを加熱調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 米飯類	無洗米等を使用し、炊飯ジャー等で電氣的に保温（2時間以内）したもの
	<input type="checkbox"/> 丼物類	米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの
	<input type="checkbox"/> 調理パン類	既製品等のパン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの
	<input type="checkbox"/> 菓子類	既製品等を加熱して調理し、熱いまま又は既製品のホイップクリーム、果実缶詰等をトッピングし提供するもの。
	<input type="checkbox"/> ホットドリンク類	加熱調理し、熱いまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> 削氷類	既製品を使用した削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> アイスクリーム類	押し出し式又はディッシャーで小分けして冷たいまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> 冷蔵保管が必要な食品	既製品をそのまま小分け又は使い捨ての器具・容器を使用して複数の既製飲料を混合したものを冷たいまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> 常温品	衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの
<input type="checkbox"/> 果実飴類	果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの	
<input type="checkbox"/> 果実チョコレート類	果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの	
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（実施日（ ））、作業者の体調、手の傷の有無 問題があったとき 消化器系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
重要管理	非加熱のもの	<input type="checkbox"/> 保冷库から取り出したらすぐに提供する
	加熱するもの	<input type="checkbox"/> 火力、加熱時間、見た目で加熱状況を判断する



# (記載例)

## 食品の取扱い

調理工程	<input type="checkbox"/> 煮物・汁物類	既製品等を煮て調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input checked="" type="checkbox"/> 焼き物類	既製品等を焼いて調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 蒸し（茹で）物類	既製品等を蒸して（茹でて）調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input checked="" type="checkbox"/> 揚げ物類	既製品等を揚げた後に油切りし、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 温かい麺類	既製品等を麺及びスープを加熱調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 米飯類	無洗米等を使用し、炊飯ジャー等で電氣的に保温(2時間以内)したもの
	<input type="checkbox"/> 丼物類	米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの
	<input type="checkbox"/> 調理パン類	既製品等のパン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの
	<input type="checkbox"/> 菓子類	既製品等を加熱して調理し、熱いまま又は既製品のホイップクリーム、果実缶詰等をトッピングし提供するもの。
	<input type="checkbox"/> ホットドリンク類	加熱調理し、熱いまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> 削氷類	既製品を使用した削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> アイスcream類	押し出し式又はディッシャーで小分けして冷たいまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> 冷蔵保管が必要な食品	既製品をそのまま小分け又は使い捨ての器具・容器を使用して複数の既製飲料を混合したものを冷たいまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> 常温品	衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの
	<input type="checkbox"/> 果実飴類	果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの
	<input type="checkbox"/> 果実チョコレート類	果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの
一般的衛生管理	原材料受入れの確認	いつ <input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他（ ） 方法 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 返品し、交換する
	保冷库温度の確認	いつ <input checked="" type="checkbox"/> 作業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他（ ） 方法 温度計で確認 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 10℃以下 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 -15℃以下 問題があったとき <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 作業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他（ ） 方法 <input checked="" type="checkbox"/> 保冷库の保管状況、 <input checked="" type="checkbox"/> 器具類の使分け及び洗浄消毒 問題があったとき <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他（ ） 方法 <input checked="" type="checkbox"/> 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する 問題があったとき <input checked="" type="checkbox"/> 再度洗浄、消毒する
	作業者の健康管理	いつ <input checked="" type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他（ ） 方法 <input checked="" type="checkbox"/> 検便（実施日 RO. O. O <input type="checkbox"/> ）、 <input checked="" type="checkbox"/> 作業者の体調 <input checked="" type="checkbox"/> 手の傷の有無 問題があったとき <input checked="" type="checkbox"/> 消化器系症状がある場合は調理作業禁止 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> トイレ後、 <input checked="" type="checkbox"/> 調理作業前、 <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付け前、 <input checked="" type="checkbox"/> 作業内容変更時、 <input checked="" type="checkbox"/> 生肉・生魚を扱った後、 <input checked="" type="checkbox"/> 金銭をさわった後、 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃後、その他（ ） 方法 <input checked="" type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを行う 問題があったとき <input checked="" type="checkbox"/> 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
重要管理	非加熱のもの	<input checked="" type="checkbox"/> 保冷库から取り出したらすぐに提供する
	加熱するもの	<input checked="" type="checkbox"/> 火力、加熱時間、見た目で加熱状況を判断する

(様式1)

施設番号	
------	--

営業施設の平面図 (一目盛 m)

※管理者記載欄

	<b>営業設備</b>	
	営業場所	<input type="checkbox"/> 屋外 <input type="checkbox"/> 屋内
	構造	<input type="checkbox"/> プレハブ <input type="checkbox"/> テント <input type="checkbox"/> 軒先 <input type="checkbox"/> その他
	防じん設備	<input type="checkbox"/> 屋根 <input type="checkbox"/> 三方囲い <input type="checkbox"/> その他
	採光・照明	<input type="checkbox"/> 自然光 <input type="checkbox"/> 人工照明
	冷蔵冷凍設備	<input type="checkbox"/> 機械式冷凍庫 <input type="checkbox"/> 機械式冷蔵庫 <input type="checkbox"/> 氷水入り発泡スチロール箱 <input type="checkbox"/> 保冷剤入り保冷バッグ <input type="checkbox"/> その他 ( )
	温度計	<input type="checkbox"/> 有 (隔測温度計 棒状温度計 その他) <input type="checkbox"/> 無
	給水設備	<input type="checkbox"/> 水道設備 <input type="checkbox"/> 給水容器 (ポリタンク その他) ( L× 本 ) <input type="checkbox"/> その他 ( )
		<b>【使用水】</b> <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 海水 (殺菌設備 有 無 ) <input type="checkbox"/> 井戸水 (殺菌設備 有 無 )
	手指洗浄消毒設備 洗 浄 設 備	<b>【手指洗浄消毒設備】</b> <input type="checkbox"/> ステンレス <input type="checkbox"/> 陶製 <input type="checkbox"/> 廃水容器 <input type="checkbox"/> その他 <b>【洗浄設備】</b> <input type="checkbox"/> ステンレス <input type="checkbox"/> 陶製 <input type="checkbox"/> 廃水容器 <input type="checkbox"/> その他
<b>廃棄物容器</b> ふた付き容器 ( 有 無 )		

# (記載例)

(様式1)

施設番号	
------	--

営業施設の平面図 (一目盛 m)

※管理者記載欄

	<b>営業設備</b>	
	営業場所	<input checked="" type="checkbox"/> 屋外 <input type="checkbox"/> 屋内
	構造	<input type="checkbox"/> プレハブ <input checked="" type="checkbox"/> テント <input type="checkbox"/> 軒先 <input type="checkbox"/> その他
	防じん設備	<input checked="" type="checkbox"/> 屋根 <input checked="" type="checkbox"/> 三方囲い <input type="checkbox"/> その他
	採光・照明	<input checked="" type="checkbox"/> 自然光 <input type="checkbox"/> 人工照明
	冷蔵冷凍設備	<input type="checkbox"/> 機械式冷凍庫 <input checked="" type="checkbox"/> 機械式冷蔵庫 <input type="checkbox"/> 氷水入り発泡スチロール箱 <input checked="" type="checkbox"/> 保冷剤入り保冷バッグ <input type="checkbox"/> その他 ( )
	温度計	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 隔測温度計 棒状温度計 その他) <input type="checkbox"/> 無
	給水設備	<input type="checkbox"/> 水道設備 <input checked="" type="checkbox"/> 給水容器 ( <input checked="" type="checkbox"/> ポリタンク その他 ) ( 18 L× 2 本 ) <input type="checkbox"/> その他 ( )
	手指洗浄消毒設備	<b>【使用水】</b> <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 海水 (殺菌設備 有 無 ) <input type="checkbox"/> 井戸水 (殺菌設備 有 無 )
	洗浄設備	<b>【手指洗浄消毒設備】</b> <input type="checkbox"/> ステンレス <input type="checkbox"/> 陶製 <input checked="" type="checkbox"/> 廃水容器 <input type="checkbox"/> その他 <b>【洗浄設備】</b> <input type="checkbox"/> ステンレス <input type="checkbox"/> 陶製 <input checked="" type="checkbox"/> 廃水容器 <input type="checkbox"/> その他
※		
廃棄物容器	ふた付き容器 ( <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 )	

※：受け器について該当するものを選択してください。

# (記載例)

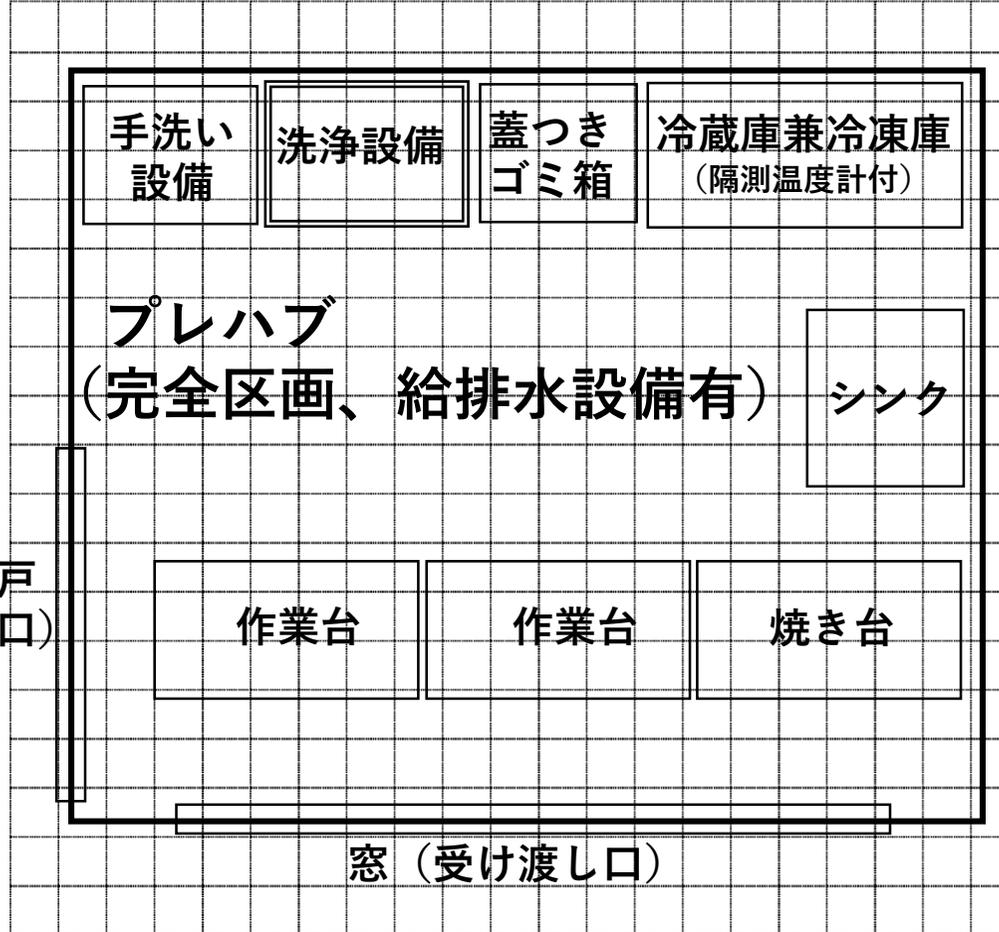
(完全区画、給・排水設備有の場合)

(様式1)

営業施設の平面図 (一目盛 m)

施設番号	
------	--

※管理者記載欄



営業設備	
営業場所	■屋外 □屋内
構造	■プレハブ □テント □軒先 □その他
防じん設備	■屋根 □三方囲い ■その他
採光・照明	□自然光 ■人工照明
冷蔵冷凍設備	■機械式冷凍庫 ■機械式冷蔵庫 □氷水入り発泡スチロール箱 □保冷剤入り保冷バッグ □その他 ( )
温度計	■有 <u>隔測温度計</u> 棒状温度計 その他 □無
給水設備	■水道設備 □給水容器 (ポリタンク その他) ( L× 本 ) □その他 ( )
	【使用水】 ■水道水 □海水 (殺菌設備 有 無 ) □井戸水 (殺菌設備 有 無 )
手指洗浄消毒設備	【手指洗浄消毒設備】 ■ステンレス □陶製 □廃水容器 □その他
洗浄設備	【洗浄設備】 ■ステンレス □陶製 □廃水容器 □その他
※	
廃棄物容器	ふた付き容器 ( <input checked="" type="checkbox"/> 有 無 )

近隣に共同トイレあり

※：受け器について該当するものを選択してください。