**取扱品目**

|  |  |
| --- | --- |
| １品目未満リスト対象品目（該当するものに☑）（貯水設備40Lの場合のみ記入） | 〔（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を２つまで⇒１品目****a～fを４つまで⇒１品目**□ (ⅰ)‐ a　□ (ⅰ)‐ b　□ (ⅰ)‐ c　□ (ⅰ)‐ d　□ (ⅰ)‐ e　□ (ⅰ)‐ f　 |

**【品目の詳細】太枠内に漏れなく記入してください。**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | 健康福祉事務所（保健所）記入欄 |
| 品目No. | 品目名 | 調理の手順 | １品目未満（40Lの場合のみ記入） | 調理工程・器具が概ね共通（40Lの場合のみ記入） | 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□ 非該当 | □ 該当(品目No.　)□ 非該当 |  | □ |  | □なし□80L□200L | □40L□80L□200L |
| 2. | □ |
| 3. | □ |
| 4. | □ |
| □他の品目と別日に取り扱う | 5. | □ |
| 6. | □ |
| 7. | □ |
| ２ |  | 1. | □ 該当□ 非該当 | □ 該当(品目No.　)□ 非該当 |  | □ |  | □なし□80L□200L | □40L□80L□200L |
| 2. | □ |
| 3. | □ |
| 4. | □ |
| □他の品目と別日に取り扱う | 5. | □ |
| 6. | □ |
| 7. | □ |
| ３ |  | 1. | □ 該当□ 非該当 | □ 該当(品目No.　)□ 非該当 |  | □ |  | □なし□80L□200L | □40L□80L□200L |
| 2. | □ |
| 3. | □ |
| 4. | □ |
| □他の品目と別日に取り扱う | 5. | □ |
| 6. | □ |
| 7. | □ |
| ４ |  | 1. | □ 該当□ 非該当 | □ 該当(品目No.　)□ 非該当 |  | □ |  | □なし□80L□200L | □40L□80L□200L |
| 2. | □ |
| 3. | □ |
| 4. | □ |
| □他の品目と別日に取り扱う | 5. | □ |
| 6. | □ |
| 7. | □ |
| 器具の洗浄 | □ 有　　□ 無 | ←　貯水設備40Lの場合のみ記入 |
| １日の品目数 | 品目 | １日の最大工程数 |  | 必要水量 | L  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | 健康福祉事務所（保健所）記入欄 |
| 品目No. | 品目名 | 調理の手順 | １品目未満（40Lの場合のみ記入） | 調理工程・器具が概ね共通（40Lの場合のみ記入） | 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. | □ 該当□ 非該当 | □ 該当(品目No.　)□ 非該当 |  | □ |  | □なし□80L□200L | □40L□80L□200L |
| 2. | □ |
| 3. | □ |
| 4. | □ |
| □他の品目と別日に取り扱う | 5. | □ |
| 6. | □ |
| 7. | □ |
|  |  | 1. | □ 該当□ 非該当 | □ 該当(品目No.　)□ 非該当 |  | □ |  | □なし□80L□200L | □40L□80L□200L |
| 2. | □ |
| 3. | □ |
| 4. | □ |
| □他の品目と別日に取り扱う | 5. | □ |
| 6. | □ |
| 7. | □ |
|  |  | 1. | □ 該当□ 非該当 | □ 該当(品目No.　)□ 非該当 |  | □ |  | □なし□80L□200L | □40L□80L□200L |
| 2. | □ |
| 3. | □ |
| 4. | □ |
| □他の品目と別日に取り扱う | 5. | □ |
| 6. | □ |
| 7. | □ |
|  |  | 1. | □ 該当□ 非該当 | □ 該当(品目No.　)□ 非該当 |  | □ |  | □なし□80L□200L | □40L□80L□200L |
| 2. | □ |
| 3. | □ |
| 4. | □ |
| □他の品目と別日に取り扱う | 5. | □ |
| 6. | □ |
| 7. | □ |
|  |  | 1. | □ 該当□ 非該当 | □ 該当(品目No.　)□ 非該当 |  | □ |  | □なし□80L□200L | □40L□80L□200L |
| 2. | □ |
| 3. | □ |
| 4. | □ |
| □他の品目と別日に取り扱う | 5. | □ |
| 6. | □ |
| 7. | □ |

（別紙）

|  |
| --- |
| （ⅰ）１品目未満リスト |
| ※リスト外の品目１品目＋a～fを２つまで⇒１品目a～fを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（使い捨て器具使用に限る） b.かき氷（氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつや練乳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） | (ⅳ) リスクリスト（80L)　 |
|  | 該当する工程がある場合は200L | 該当する工程がある場合は80L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(飲食器及び割ぽう具を除く)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 |