取扱品目

1品目未満リス	〔(i) 1品目未満リスト※別紙参照〕
ト対象品目	※リスト外の品目1品目+a~f を2つまで⇒1品目
(該当するものに☑	
(貯水設備 40L の	\square (i) - a \square (i) - b \square (i) - c \square (i) - d \square (i) - e \square (i) - f
場合のみ記入)	

【品目の詳細】太枠内に漏れなく記入してください。

				•			衛生監視事務所記入欄						
品 目 ‰.	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	□他の品目 と別日に 取り扱う	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.					□ 該当	□ 該当(品目No.)□ 非該当				□なし □80L □200L	□40L □80L □200L
2	□他の品目 と別日に 取り扱う	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.					□ 該当□ 非該当	□ 該当 (品目No.) □ 非該当				□なし □80L □200L	□40L □80L □200L
3	□他の品目 と別日に 取り扱う	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.					□ 該当□ 非該当	□ 該当 (品INo.) □ 非該当				□なし □80L □200L	□40L □80L □200L
4	□他の品目 と別日に 取り扱う	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.					□ 該当	□ 該当 (品INo.) □ 非該当				□なし □80L □200L	□40L □80L □200L
							← 貯水	設備 40L の場	易合のみ	記入			
1日の品目数					1	引目	1日の最	大工程数				必要水量	L

										衛生監	視事務所認	記入欄		
	品 目 ‰.	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
		Ī	1.											
			2.						□ 該业				□なし	□40L
			3.					□ 該当	□ 該当 (品BNo.)					
			4.						(## 111/0:)				□80L	□80L
		□他の品目	5.					□ 非該当	□ 非該当					_
		と別日に	6.										□200L	□200L
		取り扱う	7.											
		1	1. 2.											□ 40I
			3.					□該当	□ 該当				□なし	□40L
			4.						(品目No.)				□80L	□80L
			5.					□ 非該当	— Hartoto					
		□他の品目	6.					/	□ 非該当				□200L	□200L
		と別日に 取り扱う	7.											
I			1.											
			2.						□ 該当				□なし	□40L
			3.					□ 該当	(品目No.)					
			4.					□ 非該当	□ 非該当				□80L	□80L
		□他の品目	5.											
		と別日に	6.										□200L	□200L
		取り扱う	7.											
		1	1. 2.										□なし	□40L
			3.					□該当	□ 該当				ロなし	□40L
			4.						(品目No.)				□80L	□80L
			5.					□ 非該当						
		□他の品目 と別日に	6.						□ 非該当				□200L	□200L
		取り扱う	7.											
			1.											
			2.						□ 該当				□なし	□40L
			3.					□該当	(品目No.)					
			4.					-4F34717	,				□80L	□80L
		□他の品目	5.					□ 非該当	□ 非該当					
		と別日に	6. 7										□200L	□200L
	里 巨	取り扱う い洗浄	7.	□有		□無		← 貯水	設備 40L の ^り	旦公ので	= ス			
		の品目数		口有			品目	1日の最		勿口のみ	巾八		必要水量	L
I	- L	1 7 HH III 3/A				Н	\vdash	・ロジ取	/ \ T X X				しメか王	L

(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

- 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 <)
- 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
- i.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
- 1.加熱した食品の粗熱を取る

(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.通常の食器(ワンウェイ以外の	a.生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮
食器)を使用する	魚介類を解凍したものを含む)

- 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

- 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
- c.食鳥卵を割卵し、非加熱のまま 提供する

調査意見

年 月 H