

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。

			衛生監視事務所記入欄						
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	☐ 他の品目と別日に 取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐ なし ☐ 80L ☐ 200L	☐ 40L ☐ 80L ☐ 200L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
2	☐ 他の品目と別日に 取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐ なし ☐ 80L ☐ 200L	☐ 40L ☐ 80L ☐ 200L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
3	☐ 他の品目と別日に 取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐ なし ☐ 80L ☐ 200L	☐ 40L ☐ 80L ☐ 200L
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
		7.							
4	☐ 他の品目と別日に 取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐ なし ☐ 80L ☐ 200L	☐ 40L ☐ 80L ☐ 200L
		2.							
		3.							
		4.							
		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

			衛生監視事務所記入欄						
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
	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐ なし ☐ 80L ☐ 200L	☐ 40L ☐ 80L ☐ 200L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐ なし ☐ 80L ☐ 200L	☐ 40L ☐ 80L ☐ 200L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐ なし ☐ 80L ☐ 200L	☐ 40L ☐ 80L ☐ 200L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐ なし ☐ 80L ☐ 200L	☐ 40L ☐ 80L ☐ 200L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
	☐ 他の品目 と別日に 取り扱う	1.	☐ 該当 ☐ 非該当	☐ 該当 (品目No.) ☐ 非該当		☐		☐ なし ☐ 80L ☐ 200L	☐ 40L ☐ 80L ☐ 200L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		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	

(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（冰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

(iii) リスクリスト (200L)

該当する工程がある場合は 200L

- 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(飲食器及び割ぼう具を除く)を洗浄する

(iv) リスクリスト (80L)

該当する工程がある場合は 80L 以上

- 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

調査意見

年 月 日

食品衛生監視員