

年 月 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 許可指令番号 仙台市（ ）指令 第（ ）号 給水容器の容量 _____ L
提供食品名	

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__回__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

(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）		
加熱するもの （冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）		
加熱した後、高温保管		
加熱後冷却し、再加熱するもの		
加熱後、冷却するもの		

施設周辺の衛生管理

営業場所の使用許可	☐ 確認済み	☐ 未確認
廃棄物及び排水の処理方法	☐ 確認済み	☐ 未確認
便所の使用許可	☐ 確認済み	☐ 未確認