

(記載例)

(別紙様式1)

※約 200Lの給・排水容器の場合

(表面)

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。

届出者情報	住所（法人にあっては所在地） 〒123-4567 仙台区青葉区〇〇1丁目2-34 氏名（法人にあっては、その名称及び代表者の氏名） 株式会社〇〇仙台 代表取締役 仙台 太郎
施設情報	施設の名称、屋号又は商号 〇〇仙台キッチンカー（仙台12あ3456） ※保健所で記載します。 許可指令番号 仙台市（ ※ ）指令 第（ ※ ）号 給水容器の容量 200 L
提供食品名	冷奴、串焼き、冷たいそば、生ビール

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
保冷庫温度の確認	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 保冷庫の保管状況、器具類の使い分け及び洗浄消毒 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 1 回 6 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

食品の取扱い (重要管理)

分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	冷奴	■冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	食品が冷たくない場合は、提供しない
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	串焼き	■火の強さや時間、見た目で判断する <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	加熱を延長する
加熱した後、高温保管	串焼き	■触感、見た目で判断する <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	長時間高温でない温度で保管されていた場合は、提供しない
加熱後冷却し、再加熱するもの		<input type="checkbox"/> 速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
加熱後、冷却するもの	冷たいそば	■速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	速やかに冷却できなかった場合は、提供しない

施設周辺の衛生管理

営業場所の使用許可	■確認済み	<input type="checkbox"/> 未確認
廃棄物及び排水の処理方法	■確認済み	<input type="checkbox"/> 未確認
便所の使用許可	■確認済み	<input type="checkbox"/> 未確認