

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 仙台市青葉区〇〇1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)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 <u>80</u> L
提供食品名	唐揚げ、焼きそば、フライドポテト、生ビール

提供食品 提供するものに

分類	調理方法
<input type="checkbox"/> 削氷類	既製品を使用した削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ、冷たいまま提供するもの
<input type="checkbox"/> アイスクリーム類	押し出し式又は既製品をディッシャーで小分けして冷たいまま提供するもの（ソフトクリームマシンによる調理を除く）
<input type="checkbox"/> 冷蔵保管が必要な食品	既製品をそのまま小分け又は使い捨ての器具・容器を使用して複数の既製飲料を混合し、冷たいまま提供するもの
<input type="checkbox"/> 煮物・汁物類	既製品等を煮て調理し、熱いまま盛り付けたもの
<input checked="" type="checkbox"/> 焼き物類	既製品等を焼いて調理し、熱いまま盛り付けたもの
<input type="checkbox"/> 蒸し（茹で）物類	既製品等を蒸して（茹でて）調理し、熱いまま盛り付けたもの
<input checked="" type="checkbox"/> 揚げ物類	既製品等を揚げた後に油切りし、熱いまま盛り付けたもの
<input type="checkbox"/> 温かい麺類	既製品等の麺及びスープを加熱調理し、熱いまま盛り付けたもの
<input type="checkbox"/> 米飯類	無洗米等を使用し、炊飯ジャー等で電氣的に保温(2時間以内)したもの
<input type="checkbox"/> 丼物類	米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの
<input type="checkbox"/> 調理パン類	既製品等のパン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの
<input type="checkbox"/> 菓子類	既製品等を加熱して調理し、熱いまま又は速やかに既製品のホイップクリーム、果実缶詰等を盛り付けて提供するもの
<input type="checkbox"/> ホットドリンク類	加熱調理し、熱いまま提供するもの
<input checked="" type="checkbox"/> 常温品	衛生的に小分け又は組み合わせて盛り付けたもの
<input type="checkbox"/> 果実菓子類	果実を熱した餡材料やチョコレート等にかからめて固化させたもの

注意 給水容器約40Lの営業施設は、1回の出店につき上記の1分類のみの提供に限ります。

食品の取扱い
(一般的衛生管理)

(裏面)

原材料受入れの確認	いつ 方法 問題があったとき	(原材料の納入時・その他 ()) 外観、におい、包装の状態、表示 (期限、保存方法) 返品し、交換する
保冷库温度の確認	いつ 方法 問題があったとき	作業前・作業中・作業終了後・その他 () 温度計で確認 (冷蔵 10℃以下、冷凍-15℃以下) 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 方法 問題があったとき	作業前・作業中・作業終了後・その他 () 保冷库の保管状況、器具類の使い分け及び洗浄消毒 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 方法 問題があったとき	作業前・使用後・作業終了後・その他 () 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する 再度洗浄、消毒する
作業者の健康管理	いつ 方法 問題があったとき	作業前・作業中・その他 () 検便 (実施日 RO.O.O _____)、体調、手の傷 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 方法 問題があったとき	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 () 衛生的な手洗いを行う 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

(重要管理)

非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	■ 保冷库から取り出したらすぐに提供する
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	■ 火力、加熱時間、見た目では加熱状況を判断する
加熱した後、高温保管	■ 火力、加熱時間、見た目では加熱状況を判断する □ 加熱後、高温で保管する (保管温度 60℃以上)

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