（様式２）

（記載例）
※完全区画、給・排水設備有の場合

年　　月　　日

仮設店舗営業計画書

下記のとおり仮設店舗を営業しますので届け出ます。

記

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） **㈱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　**※保健所で記載します。** **〇〇仙台** 許可指令番号　仙台市（　※　）指令　第（　※　）号
提供食品	**焼き物類（串焼き）** **冷たい麺類（冷たいそば）** （適切な衛生管理の観点から，１回の出店で１人の担当者が取り扱う食品は２品以内とすることが望ましい）

行事又は催事の予定	名称	場所（所在地）	出店する期間
	そば祭り	**〇〇公園（青葉区）**	〇年　〇月　〇日～ 〇年　〇月　×日
	そば祭り	**〇〇公園（青葉区）**	〇年　△月　×日～ 〇年　△月　□日
			年　月　日～ 年　月　日
			年　月　日～ 年　月　日
			年　月　日～ 年　月　日
			年　月　日～ 年　月　日
			年　月　日～ 年　月　日
			年　月　日～ 年　月　日

※完全区画、給・排水設備有の場合は、同一の場所でのみ営業が可能です。
別の場所で営業する場合は、新規に許可が必要です。

食品の取扱い

調理工程	□煮物・汁物類	煮て調理し，熱いまま盛り付けたもの
	■焼き物類	焼いて調理し，熱いまま盛り付けたもの
	□蒸し（茹で）物類	蒸して（茹でて）調理し，熱いまま盛り付けたもの
	□揚げ物類	揚げた後に油切りし，熱いまま盛り付けたもの
	□温かい麺類	麺及びスープを加熱調理し，熱いまま盛り付けたもの
	□米飯類	炊飯後，炊飯ジャー等で電気的に保温（2 時間以内）したもの
	□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
	□調理パン類	パン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの
	□菓子類	加熱して調理し，熱いまま又は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。
	□ホットドリンク類	加熱調理し，熱いまま提供するもの
	□削氷類	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
	□アイスクリーム類	ソフトクリームマシン，押し出し式又はディッシャーで小分けして冷たいまま提供するもの
	□冷蔵保管が必要な食品	小分けして冷たいまま提供するもの
	□生野菜・果実類	調理後，冷たいまま提供するもの
	□おにぎり類	炊飯後 2 時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調理し，催事会場で速やかに喫食させるもの
	■冷たい麺類	加熱調理後速やかに冷却し，具材を盛り付けて冷たいまま提供するもの
	□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
	□果実飴類	果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの
	□果実チョコレート類	果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの
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　RO.O月），作業者の体調，手の傷の有無 問題があったとき　消化器系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
重要管理	非加熱のもの	■　保冷庫から取り出したらすぐに提供する
	加熱するもの	■　火力，加熱時間，見た目で加熱状況を判断する
	加熱後に冷却するもの	■　速やかに冷却し，保冷庫から取り出したらすぐに提供する