

(様式5)

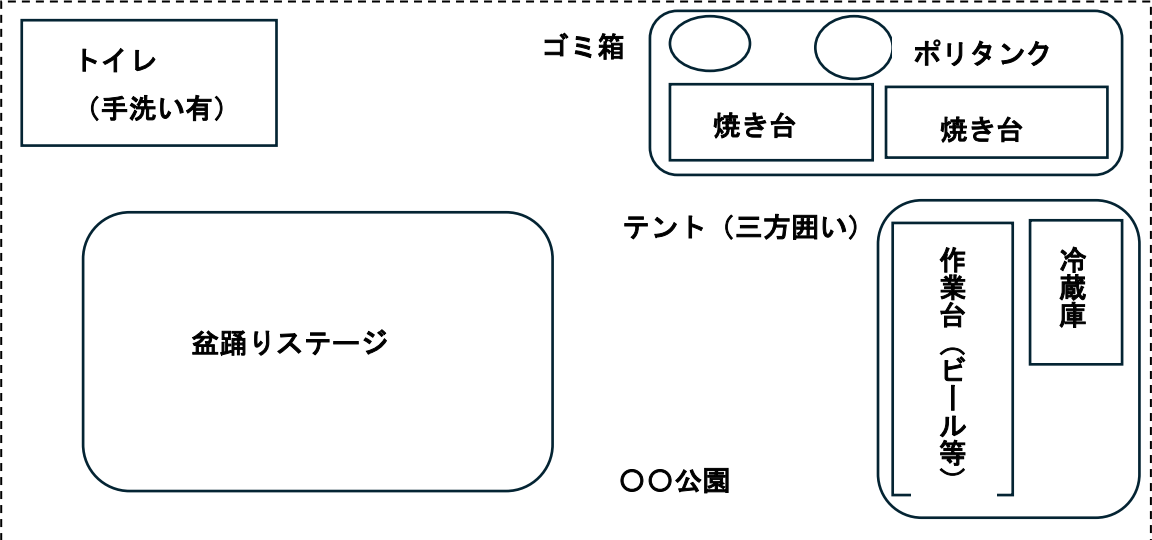
〇〇年 〇〇月 〇〇日

仙台市保健所長 殿

文化祭・バザー・地域祭事等開催届

下記のとおり出店し、食品を取扱いますので届け出ます。

記

届出者情報	住所又は事務所の所在地 〒〇〇〇-〇〇〇〇 仙台市〇〇区〇〇町12-34 電話番号:〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇 電子メールアドレス:〇〇〇@〇〇.co.jp 氏名又は団体名 〇〇町内会(担当 〇〇 〇〇)
行事又は催事	名称 〇〇町内会夏祭り 開催する場所(所在地) 仙台市〇〇区〇〇町 〇〇公園敷地内 開催期間 〇〇年 〇〇月 〇〇日 ~ 〇〇年 〇〇月 〇〇日
施設情報	出店する期間 〇〇年 〇〇月 〇〇日 ~ 〇〇年 〇〇月 〇〇日 出店する場所(配置図) (雨天時:〇〇年〇〇月〇〇日~〇〇年〇〇月〇〇日)  <p>トイレ (手洗い有)</p> <p>ゴミ箱</p> <p>ポリタンク</p> <p>焼き台</p> <p>焼き台</p> <p>テント(三方囲い)</p> <p>作業台(ビール等)</p> <p>冷蔵庫</p> <p>〇〇公園</p> <p>盆踊りステージ</p> <p>提供食品: ・焼き物類(焼鳥、焼きそば) ・飲料(ビール、ジュース)</p> <p>(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)</p>

食品の取扱い

調理工程	<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 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 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
	<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るの器具・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 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"/> 果実飴類	果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの
<input type="checkbox"/> 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、 <u>におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）</u> 問題があったとき <u>返品し、交換する</u>
	保冷库温度の確認	いつ <u>作業前</u> 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 <u>食材の状況に応じて使用しない</u>
	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 <u>保冷库の保管状況、器具類の使い分け及び洗浄消毒</u> 問題があったとき <u>食品汚染の場合は廃棄、器具は洗浄消毒</u>
	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 <u>使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する</u> 問題があったとき <u>再度洗浄、消毒する</u>
	作業者の健康管理	いつ <u>作業前</u> 作業中・その他（ ） ） 方法 検便（実施日 <u>〇.〇.〇〇</u> ）、 <u>作業者の体調、手の傷の有無</u> 問題があったとき <u>消化器系症状がある場合は調理作業禁止</u> <u>手に傷がある場合は、耐水性絆創膏の上から手袋を着用</u>
	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 <u>衛生的な手洗いを行う</u> 問題があったとき <u>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</u>
重要管理	非加熱のもの	<input checked="" type="checkbox"/> 保冷库から取り出したらすぐに提供する
	加熱するもの	<input checked="" type="checkbox"/> 火力、加熱時間、見た目加熱状況を判断する