

# (記載例)

(様式2)

(完全区画、給・排水設備有の場合)

令和〇年〇月〇日

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） 〒 〇〇〇-〇〇〇〇<br><b>仙台市青葉区〇〇町〇丁目〇-〇</b><br>氏名（法人にあっては、その名称及び代表者の氏名）<br><b>(株) 仙台〇〇 仙台 太郎</b>    |            |                       |
| 施設情報      | 施設の名称、屋号又は商号<br><b>仙台〇〇</b> ※：保健所で記載します<br>許可指令番号 <u>仙台市 (※ ) 指令 第 (※ ) 号</u>                               |            |                       |
| 提供食品      | <b>焼き物類（串焼き）</b><br><b>冷たい麺類（冷たいそば）</b><br><small>（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）</small> |            |                       |
| 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）※ | 令和3年〇月〇日～<br>令和3年〇月〇日 |
|           | そば祭り  | 〇〇公園（青葉区）  | 令和4年〇月〇日～<br>令和4年〇月〇日 |
|           | そば祭り  | 〇〇公園（青葉区）  | 令和5年〇月〇日～<br>令和5年〇月〇日 |
|           | そば祭り  | 〇〇公園（青葉区）  | 令和6年〇月〇日～<br>令和6年〇月〇日 |
|           | そば祭り  | 〇〇公園（青葉区）  | 令和7年〇月〇日～<br>令和7年〇月〇日 |
|           |   |            | 年 月 日～<br>年 月 日       |
|           |   |            | 年 月 日～<br>年 月 日       |
|           |   |            | 年 月 日～<br>年 月 日       |
|           |   |            | 年 月 日～<br>年 月 日       |

※：同一の場所でのみ営業が可能です。

# (記載例)

(完全区画、給・排水設備有の場合)

食品の取扱い

|              |   |  |
|--------------|---|--|
| 調理工程         | <input type="checkbox"/> 煮物・汁物類           | 煮て調理し、熱いまま盛り付けたもの  |
|              | <input checked="" type="checkbox"/> 焼き物類  | 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         | 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             | 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            | 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              | 炊飯後、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            | 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              | 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、果実缶詰等をトッピングし提供するもの。   |
|              | <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              | 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         | 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  |
|              | <input type="checkbox"/> 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   |
|              | <input type="checkbox"/> 生野菜・果実類          | 調理後、冷たいまま提供するもの  |
|              | <input type="checkbox"/> 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   |
|              | <input checked="" type="checkbox"/> 冷たい麺類 | 加熱調理後速やかに冷却し、冷たいまま提供するもの   |
|              | <input type="checkbox"/> 常温品              | 衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの   |
|              | <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  |
| 保冷库温度の確認     |   | いつ <input checked="" type="checkbox"/> 作業前・作業中・作業終了後・その他（ ）<br>方法 温度計で確認 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 10℃以下、 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍-15℃以下<br>問題があったとき <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 作業前、 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中、 <input checked="" type="checkbox"/> 作業終了後・その他（ ）<br>方法 <input checked="" type="checkbox"/> 保冷库の保管状況、 <input checked="" type="checkbox"/> 器具類の使分け及び洗浄消毒<br>問題があったとき <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 作業前、 <input checked="" type="checkbox"/> 使用後・作業終了後・その他（ ）<br>方法 <input checked="" type="checkbox"/> 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する<br>問題があったとき <input checked="" type="checkbox"/> 再度洗浄、消毒する  |
| 作業者の健康管理     |   | いつ <input checked="" type="checkbox"/> 作業前、作業中・その他（ ）<br>方法 <input checked="" type="checkbox"/> 検便（年 1 回 <input checked="" type="checkbox"/> RO. 〇月）、 <input checked="" type="checkbox"/> 作業者の体調、 <input checked="" type="checkbox"/> 手の傷の有無<br>問題があったとき <input checked="" type="checkbox"/> 消化器系症状がある場合は調理作業禁止<br><input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> トイレ後、 <input checked="" type="checkbox"/> 調理作業前、 <input checked="" type="checkbox"/> 盛付け前、作業内容変更時、生肉・生魚を扱った後、 <input checked="" type="checkbox"/> 金銭をさわった後、清掃後、その他（ ）<br>方法 <input checked="" type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを行う<br>問題があったとき <input checked="" type="checkbox"/> 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                                    | <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、見た目で加熱状況を判断する  |
|              | 加熱後に冷却するもの                                | <input checked="" type="checkbox"/> 速やかに冷却し、保冷库から取り出したらすぐに提供する   |