

熊本市保健所長 (宛)

年 月 日

HACCPで守る食の安全宣言届出書

熊本市HACCPで守る食の安全宣言事業実施要綱第4条の規定により届け出ます。

※本届出をされた場合、本市ホームページにおいて施設名称、所在地、届出業種、届出日等を公開します。

公開の可否について次の欄にチェックしてください。（ 同意する 同意しない）

※記載いただいた個人情報は、本件届に関する業務にのみ利用します。

届出者	届出者住所 ※法人にあっては、所在地			
	届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名			
営業施設	施設の所在地			
	施設の名称、屋号又は商号 電話番号:			
	業種 <input type="checkbox"/> 飲食店営業 <input type="checkbox"/> その他()			
取組状況	<input type="checkbox"/> 衛生管理計画を策定している。 <input type="checkbox"/> 衛生管理計画に基づき、一般衛生管理及び重要管理の取組を実施している。 <input type="checkbox"/> 一般衛生管理及び重要管理の取組状況を記録している。 <input type="checkbox"/> ハイリスクメニューの提供は行っていない。または、ハイリスクメニューの提供があるが、適切に管理を行っている。			
	ハイリスクメニュー	管理方法	提供していない	提供があるが適切に管理している
	生食用魚類	原則、凍結処理(-18°C以下、24時間)を行い、寄生虫を死滅させること。凍結処理をせず提供する場合、産地等、寄生虫情報に留意し、仕込み時並びに切り付け時に徹底した目視確認をすること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
鶏肉 ジビエ ひき肉 テンダライズ又はタンブリングされた食肉 結着肉 内臓肉(生食用馬肝臓以外)を使用する料理 客が自ら焼く食肉	中心部温度が75°C、1分と同等以上の加熱ができていること。客が自ら肉を焼く場合は、十分な加熱と箸等の使い分けを説明すること。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
添付書類	<input type="checkbox"/> 衛生管理計画書 <input type="checkbox"/> 衛生管理実施状況の記録の写し(直近1ヶ月分程度)			