

衛生管理計画 ②

- 提供メニューを「例」を参考に、分類ごとに記入する
- 実施する衛生管理方法にチェックする（例： 廃棄する。）
- 管理実施方法があらかじめ記載されていない場合、「その他」にその方法を記載する。
- 本紙は営業終了日から2週間程度保存すること。

2 重要管理のポイント

	分類	メニュー		管理実施方法	実施記録
		例	提供メニュー		
グル 第 1 1 プ	非加熱のもの (冷たいまま提供)	チョコバナナ クレープ かき氷 ソフトクリーム(ワンショッ ト式に限る)	!!注意!! 提供品目は1~2品目程度とすること。	未加熱食品の保管状況確認方法 <input type="checkbox"/> 食品は保冷保管する <input type="checkbox"/> 調理後、すぐに提供する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
第 2 グル ープ	加熱後、 すぐに提供 するもの	焼き物(焼鳥、たこ焼き等) 煮物(おでん、モツ煮等) 蒸し物(肉まん、蒸し貝等) 麺類(温そば、ラーメン等) 揚げ物(フライドポテト等)		加熱されたかの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁)や触感(弾 力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
	加熱後、 高温保管して 提供するもの	米飯(カレー、豚丼等) 揚げ菓子(ドーナッツ等) 焼き菓子(たい焼き等)		加熱後食品の保管状況確認方法 <input type="checkbox"/> 体感で庫内が高温であることを確認 <input type="checkbox"/> 見た目(湯気等)で判断する <input type="checkbox"/> 品温を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
グル 第 1 3 プ	加熱後冷却 し、再加熱し て 提供するもの	第2グループのうち、 下処理場所で加熱、冷却し、 現地で再加熱するもの		盛り付け等 <input type="checkbox"/> 非加熱食品、加熱後食品を扱う前 に手洗いを十分行う。 <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは使い捨て手袋を 着用して実施する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否

問題があった場合の対応方法 廃棄する 再加熱する その他()