

重要管理のポイント (食品の調理方法に合わせて行う事項)			●代表的メニューを「例」のように分類し記入します ●実施する確認方法にチェック <input checked="" type="checkbox"/> します ●確認方法が記載された方法と異なる場合は「その他」欄にその方法を記入します			
管理項目	例	代表的メニュー	どのように		問題があった時	
第1グループ	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	サラダ 刺身 冷奴 薬味ネギ ドリンク類		仕込み	<input type="checkbox"/> _____は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 加熱して提供 <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )
				保管・提供	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管し、出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> その他 ( )	
第2グループ	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ 天ぷら		十分な加熱の確認	<input type="checkbox"/> 量と火の強さ、加熱時間で確認する <input type="checkbox"/> 色、肉汁、触感で確認する <input type="checkbox"/> 中心温度計で _____℃以上を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 再加熱する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )
				保温状態の確認	<input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間で確認する <input type="checkbox"/> 色、触感、気泡、湯気で確認する <input type="checkbox"/> 中心温度計で _____℃以上を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー 味噌汁 スープ たれ		十分な加熱、再加熱の確認	<input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間で確認する <input type="checkbox"/> 色、触感、気泡、湯気で確認する <input type="checkbox"/> 中心温度計で _____℃以上を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 再加熱する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )
				冷却状態の確認	<input type="checkbox"/> 加熱後速やかに冷却し、冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> その他 ( )	
第3グループ	加熱後、冷却するもの	ポテサラダ おひたし デザート類 (プリン)		十分な加熱の確認	<input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間で確認する <input type="checkbox"/> 色、触感で確認する <input type="checkbox"/> 中心温度計で _____℃以上を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 再加熱する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )
				提供	<input type="checkbox"/> 加熱後速やかに冷却し、冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> その他 ( )	

作成者サイン		作成した日	年	月	日
--------	--	-------	---	---	---