

| 重要管理の計画 | | |
|---------|------------------------|--|
| 分類 | メニュー | チェック方法 |
| 第1グループ | 非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供) | 刺身、すしだね、冷奴、酢の物、サラダ各種、納豆 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト 洗浄及び温度管理の方法 <input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供 <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存 <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らない <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) | しょうが焼、ハンバーグ、唐揚げ、てんぷら、とんかつ、焼き魚、レバニラ炒め 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断 <input type="checkbox"/> その他() |
| | (加熱した後、高温保管) | 茶碗蒸し、ライス 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断 <input type="checkbox"/> その他() 保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度で判断 <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断 <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、シチュー、スープ類、ソース、たれ 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断 <input type="checkbox"/> その他() 保冷の確認方法 <input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認 <input type="checkbox"/> その他() |
| | (加熱後、冷却するもの) | チャーシュー、ポテトサラダ、おひたし、ゴマ和え、すしだね(加熱したもの) 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断 <input type="checkbox"/> その他() 冷却の確認方法 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認 <input type="checkbox"/> その他() 盛りつけ <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らない <input type="checkbox"/> その他() |
| 作成者サイン | | 作成した日 年 月 日 |