

# 衛生管理計画②

- 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。(※1)
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例:  冷蔵庫で保管する) (※2)  
 実施方法がここにあらかじめ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。

## 2 重要管理のポイント(調理や提供に関する衛生管理の方法を具体的にしました。)

分類	メニュー		管理方法及び確認方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
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 他の食品に添えるもの 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト、おろししょうが、しその葉、大根のけん		<input type="checkbox"/> 野菜は十分洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <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ようにする <input type="checkbox"/> その他( )
第2グループ 加熱後直ちに提供するもの	肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ 揚げ物: 唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ)		●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、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他( )
	加熱した後、高温保管して提供するもの	焼き物: 焼き魚 炒め物: レバニラ炒め、野菜炒め、もやし炒め 蒸し物: 茶碗蒸し 唐揚げ、白米、炊込みごはん	●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、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <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する <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他( )
第3グループ 加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ、中華ちまき、中華まん		●加熱及び再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、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <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する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他( )
	加熱後冷却して提供するもの	チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(かんぴょう、しいたけ、玉子、焼き穴子など) ※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている場合は「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要です。	●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、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他( ) ●冷却の確認方法 <input type="checkbox"/> すぐに冷却し、冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <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ようにする <input type="checkbox"/> その他( )

### 問題があった場合の対応方法

- 廃棄する   
  再加熱する   
  第1グループの場合は加熱用に使う   
  その他( )