

# 衛生管理計画(重要管理)

- 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。
- 実施する確認方法を□にチェックします。(例:  冷蔵庫で保管する)
- 取扱う食品や施設の状況などにより管理項目や実施方法は異なります。施設に合わせて、加除修正してお使いください。

## 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たもの)

分類		メニュー		
		例	代表的なメニュー	管理方法
グループ1	加熱しない食品 または 冷蔵品を冷たい まま提供する食品	刺身、すしだね、酢の物、 サラダ、冷奴、 他の食品に添えるもの (例:大根おろし、ネギ)		<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入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"/> 盛りつけ時は素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他( )
	加熱後ただちに 提供する食品	<b>【肉料理】</b> ステーキ、焼き鳥、生姜焼き <b>【ひき肉料理】</b> ハンバーグ、シュウマイ、餃子、 ロールキャベツ <b>【揚げ物】</b> 唐揚げ、天ぷら、フライ各種 (とんかつ、コロッケ、メンチ カツ、エビフライ、カキフライ) <b>【焼き物】</b> 焼き魚 <b>【炒め物】</b> 野菜炒め、レバニラ炒め <b>【蒸し物】</b> 茶碗蒸し		<b>【加熱が十分に行われたことの確認方法】</b> <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、肉汁の色など)や触感(弾力 など)で判断する <input type="checkbox"/> その他( ) <b>【保温状態の確認方法】</b> <input type="checkbox"/> 保温状態を温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( )
グループ2	加熱した後、 高温保管してから 提供する食品			
グループ3	加熱後に冷却し、 再加熱してから 提供する食品	カレー、シチュー、スープ類、 ソース、たれ		<b>【加熱が十分に行われたことの確認方法】</b> <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、肉汁の色など)や触感(弾力 など)で判断する <input type="checkbox"/> その他( ) <b>【保冷の確認方法】</b> <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"/> 冷蔵庫から出したらすぐ提供する <input type="checkbox"/> その他( )
	加熱後に冷却して 提供する食品	チャーシュー(焼豚)、 ポテトサラダ、ゆで卵、 おひたし、和え物		<b>【盛りつけ】</b> <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけ時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    グループ1の食品は加熱用に使う    その他( )