

飲食店営業 衛生管理計画書(重要管理)

作成者サイン	お名前	作成日 20XX 年 ○○ 月 △△ 日
--------	-----	----------------------

⑤ 重要管理のポイント			
	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、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
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	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
		焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見た目で判断する
		焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
第2グループ	(加熱した後、高温保管)	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
		唐揚げライス	
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	カレースープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
	(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

確認者サイン		確認日 年 月 日
--------	--	-----------