

飲食店営業 衛生管理計画書(重要管理)

作成者サイン		作成日	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)		
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)		
	(加熱した後、高温保管)		
第3 グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの		
	(加熱後、冷却するもの)		

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