

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
--------	--	-----------