

衛生管理計画 ②

- 提供メニューを「例」を参考に、分類ごとに記入する
- 実施する衛生管理方法にチェックする（例：□ 廃棄する。）
- 管理実施方法があらかじめ記載されていない場合、「その他」にその方法を記載する。
- 本紙は営業終了日から2週間程度保存すること。

2 重要管理のポイント

	分類	メ ニ ュー		管 理 実 施 方 法	実施記録
		例	提 供 メ ニ ュー		
グル 第 1 ブ	非加熱のもの (冷たいまま提供)	チョコバナナ クレープ かき氷 ソフトクリーム (ワンショット 式に限る)	!!注意!! 提供品目は1~2品目程度とすること。	未加熱食品の保管状況確認方法 ☐ 食品は保冷保管する ☐ 調理後、すぐに提供する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 否
第 2 グル ープ	加熱後、 すぐに提供 するもの	焼き物 (焼鳥、たこ焼き等) 煮物 (おでん、モツ煮等) 蒸し物 (肉まん、蒸し貝等) 麺類 (温そば、ラーメン等) 揚げ物 (フライドポテト等)		加熱されたかの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間で判断する ☐ 見た目 (外観、肉汁) や触感 (弾 力) で判断する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 否
	加熱後、 高温保管して 提供するもの	米飯 (カレー、豚丼等) 揚げ菓子 (ドーナッツ等) 焼き菓子 (たい焼き等)		加熱後食品の保管状況確認方法 ☐ 体感で庫内が高温であることを確認 ☐ 見た目 (湯気等) で判断する ☐ 品温を確認する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 否
グル 第 1 3 ブ	加熱後冷却し、 再加熱して 提供するもの	第2グループのうち、 下処理場所で加熱、冷却し、 現地で再加熱するもの		盛り付け等 ☐ 非加熱触品、加熱後食品を扱う前 に手洗いを十分行う。 ☐ 盛り付けなどは使い捨て手袋を 着用して実施する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 否

問題があった場合の対応方法： □ 廃棄する □ 再加熱する □ その他 ()