【様式３－２】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **重要管理のポイント（菓子製造業用）** | | |
| **分類** | **メニュー** | **点検方法** |
| グループ１  生地調製時（後）に加熱するもの |  |  |
| グループ２  加熱後に手細工加工等が入るもの |  |  |
| グループ３  加熱しないもの又は低温加熱するもの（手細工加工等が入るものを含む） |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 作成者 | 作成日　　　　　年　　月　　日 |