

ふくしまHACCP 重要管理計画書（調理業）			
分 類	メニュー	点検方法	問題があったとき
グループ1 非加熱 冷たいまま提供	<input type="checkbox"/> サラダ <input type="checkbox"/> 刺身 <input type="checkbox"/> ( ) <input type="checkbox"/> ( ) <input type="checkbox"/> ( ) <input type="checkbox"/> ( )	<input type="checkbox"/> 調理後は冷蔵保管する <input type="checkbox"/> 常温ですぐに提供する <input type="checkbox"/> 刺身は冷凍処理する (-20℃以下で24時間以上) <input type="checkbox"/> 生野菜は消毒する <input type="checkbox"/> 盛付前に手洗いする	<input type="checkbox"/> 加熱用食材に転用 <input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> ( )
グループ2-1 加熱後 すぐに提供	<input type="checkbox"/> 焼物類 <input type="checkbox"/> ハンバーグ・メンチ <input type="checkbox"/> 揚物類 <input type="checkbox"/> 煮物類 <input type="checkbox"/> 蒸物類 <input type="checkbox"/> ( )	<input type="checkbox"/> 十分に加熱する 焼き目、肉汁、火力、 油温、加熱時間、色等 <input type="checkbox"/> 中心温度を測定する (75℃・1分以上)	<input type="checkbox"/> 再加熱 <input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> ( )
グループ2-2 加熱後 保温して提供	<input type="checkbox"/> 唐揚げ <input type="checkbox"/> スープ類 <input type="checkbox"/> ( ) <input type="checkbox"/> ( ) <input type="checkbox"/> ( ) <input type="checkbox"/> ( )	<input type="checkbox"/> 十分に加熱する 焼き目、肉汁、火力、 油温、加熱時間、色等 <input type="checkbox"/> 中心温度を測定する (75℃・1分以上) <input type="checkbox"/> 保温温度(65℃以上) <input type="checkbox"/> 2時間以内に提供する	<input type="checkbox"/> 再加熱 <input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> ( )
グループ3-1 加熱後に冷却 提供	<input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 和え物 <input type="checkbox"/> ポテトサラダ <input type="checkbox"/> 煮浸し <input type="checkbox"/> 冷製スープ <input type="checkbox"/> ( )	<input type="checkbox"/> 十分に加熱する 焼き目、肉汁、火力、 油温、加熱時間、色等 <input type="checkbox"/> 中心温度を測定する (75℃・1分以上) <input type="checkbox"/> 清潔に急速冷却・放冷する (30分以内に20℃以下)	<input type="checkbox"/> 再加熱 <input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> ( )
グループ3-2 加熱後に冷却 再加熱して提供	<input type="checkbox"/> カレー <input type="checkbox"/> シチュー <input type="checkbox"/> 煮物類 <input type="checkbox"/> ( ) <input type="checkbox"/> ( ) <input type="checkbox"/> ( )	<input type="checkbox"/> 十分に加熱する(調理) 焼き目、肉汁、火力、 油温、加熱時間、色等 <input type="checkbox"/> 中心温度を測定する (75℃・1分以上) <input type="checkbox"/> 清潔に急速冷却・放冷する (30分以内に20℃以下) <input type="checkbox"/> 十分に再加熱する	<input type="checkbox"/> 再加熱 <input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> ( )
グループ4 調理せずに提供	<input type="checkbox"/> 乾き物 <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> ( ) <input type="checkbox"/> ( ) <input type="checkbox"/> ( ) <input type="checkbox"/> ( )	<input type="checkbox"/> ( )	<input type="checkbox"/> ( )

作成者	作成日	年 月 日
-----	-----	-------