

# 衛生管理計画

店舗名：○○○店

## 重要管理のポイント

記入例

グループ	提供状態	メニュー	チェック方法	問題があった時の対応
【第1グループ】	冷たいまま提供	例：サラダ・千切りキャベツ・串切りレモン	十分に流水洗浄する 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	問題例： ・温度逸脱 （管理温度：冷蔵10℃以下 冷凍：-15℃以下） ・常温放置 対策例： ・提供しない又は加熱用として使用する。
【第2グループ】	温かいまま提供	例：ハンバーグ	肉汁の色が透明 中心部の温度（中心温度計使用）75℃1分測る	問題例： ・生焼け 対策例： ・料理は返却してもらい新しいものと交換する。 下げた料理は混在させないためにすぐ廃棄する。
		例：クリームコロッケ	油の温度と揚げる時間（180℃▲分） 表面キツネ色確認 中心部の温度（中心温度計使用）75℃1分測る	
【第2グループ】	加熱後、高温保管して提供	例：粉ふきいも・シャトーニンジン	見た目（湯気が出ている）確認 高温保管庫より取り出したらすぐに提供する	問題例： ・高温保管庫の温度異常 （ぬるい温度で管理された場合） 対策例： ・提供しない。
		例：ライス	見た目（湯気が出ている）確認 保管ジャーより取り出したらすぐに提供する	
【第3グループ】	加熱後冷却し、再加熱して提供	例：デミグラスソース・欧風カレー	加熱後速やかに冷却し、冷蔵保管する 良くかき混ぜながら再加熱し、沸騰を確認後に提供する	問題例： ・再加熱が不充分 対策例： ・再度加熱する。
	加熱後冷却して提供 ※非加熱の食材と混ぜ合わせるメニューでは温かいまま提供と同様に管理する。	例：枝豆の冷静スープ・いちごのパパロア	加熱後速やかに冷却し、冷蔵保管する 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	問題例： ・常温放置 対策例： ・食材の使用はやめて、廃棄する。



# 衛生管理計画

店舗名：

## 重要管理のポイント

グループ	提供状態	メニュー	チェック方法	問題があった時の対応
【第1グループ】	冷たいまま提供			
【第2グループ】	温かいまま提供			
	加熱後、高温保管して提供			
【第3グループ】	加熱後冷却し、再加熱して提供			
	加熱後冷却して提供 ※非加熱の食材と混ぜ合わせるメニューでは温かいまま提供と同様に管理する。			

作成者

作成日



花王プロフェッショナル・サービス株式会社

Copyright© Kao Professional Services Co.,Ltd. All Rights Reserved.