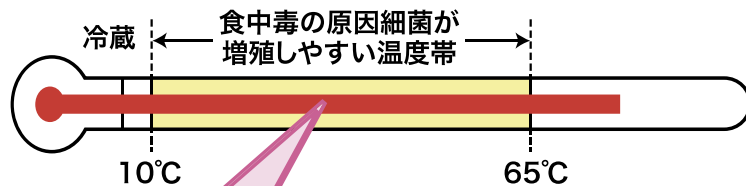


重要管理のポイント (食品の調理方法に合わせて行うべき事項)

- 調理などを行う施設で取り扱う食品を次のグループに分けて、それぞれの重要管理ポイントのチェック方法を決めましょう。
- 調理手順が同じような食品は、まとめて記載してもOKです。



10℃～65℃の温度帯に調理中や調理後の食品が長時間とどまらないよう注意!

① 非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)

例：刺身、冷や奴等

→低温(10℃以下)を保つ。

冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する。



②-1 加熱するもの(加熱後、ただちに提供)

例：ハンバーグ、焼き鳥等

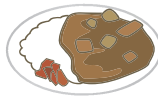
→中心部までしっかり火を通す。



②-2 加熱するもの(加熱後、高温保管する)

例：おでん、白飯(ライス)

→調理後も高い温度を維持(65℃以上)する。

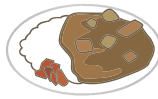


③-1 加熱後冷却し、再加熱するもの

例：カレー、シチュー、スープ、たれ等

→加熱後、小分けをするなどして速やかに冷却(10℃以下)する。

再加熱時には十分に加熱する。



③-2 加熱後、冷却して提供するもの

例：ポテトサラダ、ゆで卵等

→加熱後、小分けをするなどして、速やかに冷却(10℃以下)する。



分類ごとに、お店の代表的なメニューを書き出しましょう

メニューをふり返り、取扱いや調理、保管の方法を計画しましょう

記入例

重要管理のポイント

分類	例	代表的なメニュー	管理方法
① 非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	刺身 冷奴 生野菜サラダ 漬物	刺身 冷奴	☒ 生野菜は十分に洗浄、又は殺菌する ☒ 食品の保管温度を確認する(10℃以下) ☒ 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する ☒ 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 ☐ 素手で食品に触れない ☐ その他()
②-1 加熱するもの (加熱後、 直ちに提供)	ステーキ ハンバーグ 焼き物	ハンバーグ 焼き鳥	☐ 中心温度計で計測する ☒ 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する ☒ 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他()
②-2 加熱するもの (加熱後、 高温保管する)	煮し物 揚げ物 炒め物 煮物 焼きそば	おでん	☐ 中心温度計で計測する ☒ 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する ☒ 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() 高温保管 ☐ 冷蔵庫等の温度を確認する(℃以上) ☒ 目視(湯気等)で高温か判断する ☐ その他()
③-1 加熱後冷却し、 再加熱するもの	カレー シチュー スープ類 煮物 たれ ソース	カレー	☐ 中心温度計で計測する ☒ 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する ☒ 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() 保冷の確認 ☒ 加熱後速やかに冷却し、再加熱まで冷蔵庫で保管する ☒ 食品の保管温度を確認する(10℃以下) ☐ その他()
③-2 加熱後、 冷却して 提供するもの	チャーシュー(焼豚) ゆで卵 おひたし ポテトサラダ 冷やし中華	ポテトサラダ ゆで卵	☐ 中心温度計で計測する ☒ 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する ☒ 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() 保冷の確認 ☒ 食品の保管温度を確認する(10℃以下) ☒ 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する ☐ その他() ☐ 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 ☒ 素手で食品に触れない ☐ その他()

作成者サイン

栃木 太郎

作成日

2025 年 4 月 1 日

衛生管理計画を作成・確認した人のサインと日付を記入しましょう

重要管理のポイント

分 類		例	代表的なメニュー	管 理 方 法
[1] 非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	刺身 冷奴 生野菜サラダ 漬物		☐ 生野菜は十分に洗浄、又は殺菌する ☐ 食品の保管温度を確認する (____℃以下) ☐ 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する ☐ 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 ☐ 素手で食品に触れない ☐ その他 (	