

【重要管理的要点计划制作示例】 请参考示例、在重要管理的要点的表格中、对店铺的菜单进行分类、按照菜单依次填写检查的方法。

【检查方法】

关于决定好了的菜单、请填写上为了防止食物中毒、在烹饪中、如何减少或不增加食材中的细菌的方法。

- 冷提供的方法 (不让细菌增殖)
 - ※ 整条鱼或蔬菜类等、在使用前必须洗净、减少细菌
- 确认加热是否充分的方法 (消灭细菌)
- 加热后迅速冷却的方法 (不让细菌增殖)

重要管理的要点 (示例)			
分类	菜单 (示例)	检查方法 (示例)	
第1类	非加热的食品 (将冷藏品以冷的状态提供)	・生鱼片类 (寿司材料) ・沙拉 ・配菜 (非加热蔬菜)	・鱼在收拾切割前要先用流水冲洗干净后再烹调。如果不马上提供、就放在冰箱里保管。装盘前从冰箱里拿出来、装盘后迅速提供。 ・蔬菜要充分清洗、迅速提供。 ・如果不马上提供、就放在冰箱里保管。 ・从冰箱里拿出来后要马上提供。
第2类	加热的食品 (将冷藏品加热、以热的状态提供)	・牛排 ・烧烤类 ・汉堡肉 ・烤鸡肉	・根据火的强度、时间、肉汁、触感、外观来判断。 ・割开、确认烤的火候。 ・测定并确认中心部位的温度。
		・油炸食品 (天妇罗、油炸类、炸鸡块等)	・根据油的声音和泡沫的大小、外观来判断。 ・根据油的温度、炸的时间、放油的数量、外观来判断。 ・每次放入油锅的数量以●个为限、设定温度为●℃、油炸定时为●分钟。
		・茶碗蒸蛋	・根据火的强度和外观(试着打开盖子。摇一摇。试着用串刺一下等)来判断。 ・用蒸锅加热●分钟后、用专用的泡沫塑料容器保管●分钟。在配菜前打开放在最难加热的地方的茶碗蒸蛋的盖子、确认其已凝固。
		・亲子盖饭的配料	・根据火的强度以及时间、气泡、外观来判断。 ・根据鸡肉的颜色和硬度来判断。 ・如果想让鸡蛋在半熟的状态、使用保质期内的鸡蛋、蛋要在下锅前才打、不要先打好了放着。
		・饺子	・将火力设定为●、将饺子摆好、加热●分钟后、蒸烤●分钟。
		・炒菜	・确认和判断肉的颜色
	・烤肉 (由客人烤了食用)	・使用冷冻的肉时、不在半解冻状态下提供。 ・注意揭示、向客人提醒食用方法、和提供用来夹生肉的夹子等环节、并为客人准备好可以充分加热食物的环境。	
	加热的食品 (加热后、高温保管)	・煮菜 ・咖喱 ・汤 ・西式炖菜 ・油炸类	・根据气泡、外观来判断。 ・根据火的强度以及时间、外观来判断。 ・确认温藏库(保热器)的温度。
第3类	加热后冷却、再加热的食品	・煮菜 ・西式炖菜 ・咖喱 ・汤 ・酱汁类 ・蘸酱类 ・面汤汁类 (温)	充分加热后迅速冷却、再次加热时确认已经充分加热。 ◎确认已经充分加热的的方法的示例 ⇒ 请参照第2类的检查方法。 ・根据气泡、外观来判断。 ◎快速冷却的方法的示例 ・加热后、分装入小容器、并冷藏。 ・加热后、将锅放在冰水中去除热气、然后连锅一起放入冰箱冷藏。
	加热后冷却的食品	・土豆沙拉 ・煮鸡蛋 ・叉烧 ・煮猪肉 ・酱汁类 ・面汤汁类 (冷)	加热后迅速冷却、在提供之前放在冰箱内保存。 从冰箱里拿出来后要马上提供。 ◎确认已经充分加热的的方法的示例 ⇒ 请参照第2类的检查方法。 ・根据气泡、外观来判断。 ◎快速冷却的方法的示例 ・分成小份或切片后、保管在冰箱里。 ・加热后、分装入小容器、并冷藏。 ・加热后、将锅放在冰水中去除热气、然后连锅一起放入冰箱冷藏。
制定者签名		制定日期 年 月 日	

请在●处记载具体的数字