

重要管理ポイントの計画		作成日:
		更新日:
グループ: 1(加熱しない) ・ 2(加熱して提供) ・ 3(加熱と冷却をくりかえす)		
重要管理ポイント		加熱
対象メニュー		茶わん蒸し、チキンロースト、豚串カツ、和牛ハンバーグ、舌平目と帆立のグラタン
チェック方法	何を	調理条件の設定と調理後の状態(別添チェック方法リスト)を
	どのように	目視によりチェックする
	頻度	調理ごとに
	誰が	調理担当者
チェック方法の正しさ(妥当性)の基準		中心部75℃ 1分間 以上 (二枚貝を使用するメニューでは85℃~90℃ 90秒以上)
改善措置 (問題があった場合の対応)		再加熱し、調理後の状態又は中心温度を見て、使用する
記録名		団体ごとに作成するメニュー表(構成されるメニュー名の横にチェック欄を設けて書き込む)の有効利用を検討している
備考		

別添) チェック方法リスト

グループ: 1(加熱しない) ・ 2(加熱して提供) ・ 3(加熱と冷却をくりかえす)

重要管理ポイント	加熱	
メニュー	調理条件の設定	調理後の状態
茶碗蒸し	スチコン 85℃ 20 分間以上蒸す	傾けて液卵が流れない
チキンロースト	オーブン 180℃ 10 分間以上焼く	指で押して弾力があり、竹串で刺すと透明な肉汁が出る
豚串カツ	フライヤー180℃ 6 分間以上揚げる	食材が浮かび、気泡を見て確認する
和牛ハンバーグ	スチームオーブン 180℃ 5 分間以上焼く	指で押して弾力があり、透明な肉汁が出る
舌平目と帆立のグラタン	オーブン 180℃ 15 分間以上焼く	チーズが溶けて、ソースがグツグツ煮立っている

重要管理ポイントの計画		作成日:
		更新日:
グループ: 1(加熱しない) ・ 2(加熱して提供) ・ 3(加熱と冷却をくりかえす)		
重要管理ポイント		冷却
対象メニュー		カボチャ煮、スープ
チェック方法	何を	調理条件の設定(別添チェック方法リスト)を
	どのように	実際に作業することによりチェックする
	頻度	調理ごとに
	誰が	調理担当者
チェック方法の正しさ(妥当性)の基準		2時間以内に21℃以下、さらに4時間以内に5℃以下 30分以内に20℃付近又は1時間以内に10℃付近
改善措置 (問題があった場合の対応)		
記録名		
備考		

別添) チェック方法リスト

グループ: 1(加熱しない) ・ 2(加熱して提供) ・ 3(加熱と冷却をくりかえす)

重要管理ポイント

冷却

メニュー

調理条件の設定

調理後の状態

カボチャ煮

決まったボールに氷水(氷8:水2)をはる
鍋ごと入れて、回しながら冷やす
氷が溶けたらその都度入れる。

重要管理ポイントの計画		作成日:
		更新日:
グループ: 1(加熱しない) ・ 2(加熱して提供) ・ 3(加熱と冷却をくりかえす)		
重要管理ポイント		再加熱
対象メニュー		スープ
チェック方法	何を	スープ
	どのように	沸騰させる 湯気が出て、泡が連続して上がってくることを目視によりチェックする
	頻度	調理ごとに
	誰が	調理担当者
チェック方法の正しさ(妥当性)の基準		中心部75℃ 1分間 以上
改善措置 (問題があった場合の対応)		
記録名		
備考		

加熱温度確認表

測定日	メニュー	加熱 開始時刻	加熱 終了時刻	測定時刻			条件・設定等	加熱終了直後の状態 (見た目、中心部の色、硬さなど)
	食材名			中心温度	中心温度	中心温度		
/	茶碗蒸し	11:50	12:10	12:09	12:10	12:11	スチコン 85℃ 20分間以上蒸す	傾けて液卵が流れない
				81.5℃	82.3℃	81℃		
/	チキンロースト	18:20	18:31	18:30	18:31	18:32	オープン 180℃ 10分間以上焼く	指で押して弾力があり、竹串で刺すと透明な肉汁が出る
	25g程度のカット肉			79℃	84℃	81℃		

※ 火の強さ、設定温度、食材のサイズ、量など

加熱終了時点

冷却温度確認表

測定日	メニュー	冷却 開始時刻	冷却 終了時刻	測定時刻		条件・設定等
	食材名			中心温度	中心温度	
/	カボチャ煮			冷却開始後 30分	冷却開始後 40分	決まったボールに氷水(氷8:水2)をはる鍋ごと入れて、回しながら冷やす氷が溶けたらその都度入れる。
	カボチャ			16℃	9.6℃	

※ 冷却方法、小分けする容器の種類、氷・水の量

重要管理ポイントの計画		作成日:
		更新日:
グループ: 1 (加熱しない) ・ 2 (加熱して提供) ・ 3 (加熱と冷却をくりかえす)		
重要管理ポイント		塩素消毒
対象メニュー		トスサラダ
チェック方法	何を	自動塩素注入器
	どのように	600倍希釈にセットし、浸漬時間10分間以上経過したことを目視によりチェックする
	頻度	調理ごとに
	誰が	調理担当者
チェック方法の正しさ(妥当性)の基準		塩素濃度 100 mg/L以上 浸漬時間 10分間以上
改善措置 (問題があった場合の対応)		
記録名		非加熱食材確認表
備考		