

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	天婦羅、プリン	
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		
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
天婦羅	油の中に衣を落とし、沈み具合を見る	気泡が小さくなる
プリン	スチコン 90℃ 35 分間	揺らして表面の揺れ具合(固さ)を見る



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	出汁、プリン	
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
出汁	出汁3.5升 流水で30分 後、氷水2時間30分	

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		
/	プリン			2分前	終了	2分後	スチコン 90℃ 35分 間	揺らして表面の揺れ具合(固さ)を見る
				76℃	84℃	78℃		
/	天婦羅				終了	1分後	油の中に衣を落とし、 沈み具合を見る	気泡が小さくなる
	海老				90.6℃	89.8℃		

※ 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	中心温度	
2/1	出汁	7:30	10:20	7:30	8:00	10:20	出汁3.5升 流水で30分 後、氷水2時間30分
				93℃	20℃	5℃	

※ 冷却方法、小分けする容器の種類、氷・水の量