

メニューのグループ分け

メニュー	グループ1	グループ2	グループ3
	加熱しないもの	加熱して提供するもの	加熱と冷却をくりかえすもの
蟹山和え	蟹山和え		茗荷
	ジュレ		
天婦羅	おろし	天ぷら	
		天出汁	
芋饅頭玉地蒸し		茶碗蒸し	
	山葵	餡	
林檎甲州煮	ホイップ		林檎
	ミント		
(事前調製品)出汁			出汁
(事前調製品)土佐酢			土佐酢
(事前調製品)漬け酢			漬け酢

調理手順

グループ	2（加熱して提供するもの）
代表メニュー	天婦羅

メニュー：天婦羅				
数 量：○人前				
No.	原料名	アレルギー	数量	作業手順
1	海老			出汁、濃口醤油、味醂を合せ火にかけ追い鰹をして漉して天出汁をつくる。
2	粟麩			
3	南瓜			
4	青唐			大根の皮を剥き大根おろしとしアルミカップに入れる。
5	天婦羅粉			
6	水(水道水)			海老、粟麩、南瓜、青唐にそれぞれ下粉を打つ。
7	大豆白絞油			
8	濃口醤油			天婦羅粉を水で溶き天婦羅衣を作り油で揚げ盛り付け大根おろしをそえる。 (宴会等団体の時) 盛り付けの際大根おろしを添えずに温蔵庫で保管。
9	味醂			
10	大根			
11	出汁			
盛り付け図				
				
備考				

調理工程一覧図

グループ	2(加熱して提供するもの)				
代表メニュー	天婦羅(海老)				
作業のステップ		1	2	3	4
(原材料)		海老	天婦羅粉	水	大豆白紋油
受入	生食用／加熱用	加熱用			
保管	温度帯	冷凍	常温		常温
準備	内容	解凍			
		水洗			
		水切			
		並べる			
		下粉を打つ	←		
		衣を付ける	←	←	
加熱	内容	揚げる(揚げ物用鍋)			←
盛付	内容	手とはし			
保温	内容	温蔵庫			
	(設定温度)	70℃			
提供	内容				

危害要因分析

グループ	2（加熱して提供するもの）
代表メニュー	天婦羅（海老）

作業 ステップ	発生が予想される危害 要因	発生する要因	防止方法	重要管理点 （CCP）
1. 受入	微生物の存在	搬送時の温度管理不備による微生物の増殖	受入時の温度チェック	
		原材料に存在している可能性がある	4. 加熱による殺菌	
2. 保管	微生物の増殖	温度管理不備	冷凍・冷蔵庫の適切な温度管理と記録	
	微生物の汚染	庫内での相互汚染	場所分けもしくは個別の保管容器に移し蓋（ふた）をする	
3. 準備	微生物の増殖	解凍時の温度管理不備	速やかな解凍	
	微生物の汚染	手指、器具からの二次汚染	洗浄・消毒の徹底	
4. 加熱	微生物の残存	加熱不足による微生物の残存	加熱時間・温度の遵守	CCP
5. 盛付	微生物の汚染	手指、箸、器からの汚染	洗浄・消毒の徹底	
6. 保温	微生物の増殖	温蔵庫の温度管理不備	温蔵庫の温度の管理	
7. 提供	なし			