

臨時営業／讃岐のイッピン！ええもんフェスタ2023

一般飲食店における衛生管理計画

開催日：令和5年10月28日(土)・29日(日)

ブースNo. 空欄でOKです

作成者 香川商店

⑤ 重要管理のポイント			
	分類	メニュー	チェック方法
第1 グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴 ソフトドリンク	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。 保冷個から出したらすぐに提供する。（10℃以下で保存）
第2 グループ	加熱するもの （冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する。
		焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見目で判断する。
		焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、見た目で判断する。 油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見目で判断する。
第3 グループ	（加熱した後、高温保管）	ごはん みそ汁、豚汁	触感、見目で判断する。 気泡、見目で判断する。
	加熱後冷却し、再加熱するもの	カレースープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見目で判断する。
	（加熱後、冷却するもの）	※本イベントでは認められていません。	

作成者サイン

香川

作成した日 令和5年 9月 22日