



食品の取扱い

調理工程	<input type="checkbox"/> 煮物・汁物類	煮て調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 焼き物類	焼いて調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 蒸し（茹で）物類	蒸して（茹でて）調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 揚げ物類	揚げた後に油切りし、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 温かい麺類	麺及びスープを加熱調理し、熱いまま盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 米飯類	炊飯後、炊飯ジャー等で電氣的に保温（2時間以内）したもの
	<input type="checkbox"/> 丼物類	米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの
	<input type="checkbox"/> 調理パン類	パン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの
	<input type="checkbox"/> 菓子類	加熱して調理し、熱いまま又は既製品のホイップクリーム、果実缶詰等を盛り付けて提供するもの。
	<input type="checkbox"/> ホットドリンク類	加熱調理し、熱いまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> 削氷類	削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> アイスクリーム類	ソフトクリームマシン、押し出し式又はディッシャーで小分けして冷たいまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> 冷蔵保管が必要な食品	小分けして冷たいまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> 生野菜・果実類	調理後、冷たいまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> おにぎり類	炊飯後2時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調理し、催事会場で速やかに喫食させるもの
	<input type="checkbox"/> 冷たい麺類	加熱調理後速やかに冷却し、具材を盛り付けて冷たいまま提供するもの
	<input type="checkbox"/> 常温品	衛生的に小分け又は組み合わせで盛り付けたもの
	<input type="checkbox"/> 果実飴類	果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの
<input type="checkbox"/> 果実チョコレート類	果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの	
一般的衛生管理	原材料受入れの確認	いつ（原材料の納入時・その他（ ）） 方法 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法） 問題があったとき 返品し、交換する
	保冷库温度の確認	いつ 作業前・作業中・作業終了後・その他（ ） 方法 温度計で確認（冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下） 問題があったとき 食材の状況に応じて使用しない
	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 作業前・作業中・作業終了後・その他（ ） 方法 保冷库の保管状況、器具類の使い分け及び洗浄消毒 問題があったとき 食品汚染の場合は廃棄、器具は洗浄消毒
	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 作業前・使用后・作業終了後・その他（ ） 方法 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する 問題があったとき 再度洗浄、消毒する
	作業者の健康管理	いつ 作業前・作業中・その他（ ） 方法 検便（年__回__月）、作業者の体調、手の傷の有無 問題があったとき 消化器系症状がある場合は調理作業禁止 手に傷がある場合は、耐水性絆創膏の上から手袋を着用
	手洗いの実施	いつ トイレ後、調理作業前、盛付け前、作業内容変更時、生肉・生魚を扱った後、金銭をさわった後、清掃後、その他（ ） 方法 衛生的な手洗いをを行う 問題があったとき 必要なタイミングで手洗いしていないことを確認した場合、すぐに手洗いを行わせる
重要管理	非加熱のもの	<input type="checkbox"/> 保冷库から取り出したらずちに提供する
	加熱するもの	<input type="checkbox"/> 火力、加熱時間、見た目で加熱状況を判断する
	加熱後に冷却するもの	<input type="checkbox"/> 速やかに冷却し、保冷库から取り出したらずちに提供する