

令和6(2024)年度

# 自主衛生管理カレンダー

《HACCP対応記録表付き》

## 各月のテーマ

4月	衛生管理計画の見直し
5月	食中毒予防の三原則
6月	弁当・持ち帰り(テイクアウト)・ 宅配(デリバリー)食品の衛生管理
7月	毒素を原因とする食中毒に注意!
8月	腸管出血性大腸菌(O157等) に注意!
9月	自然毒による食中毒に注意!
10月	生肉の取扱いに注意!
11月	ノロウイルスに注意!
12月	カンピロバクターに注意!
1月	適切な手洗いと調理従事者の 衛生管理
2月	アニサキスによる食中毒に注意!
3月	調理場の整理・整頓・清掃



令和6(2024)年 4月 1日～  
令和7(2025)年 3月 31日

食品衛生についての相談は次の連絡先へ

■栃木県(宇都宮市を除く)

○健康福祉センター(保健所等)

センター	電話番号 ☎
県西	0289-64-3028
今市	0288-21-1066
県東	0285-83-7220
県南	0285-22-4235
栃木	0282-22-4121
県北	0287-22-2364
安足	0284-41-5897

○栃木県保健福祉部医薬・生活衛生課  
☎028-623-3109

■宇都宮市

○宇都宮市保健所生活衛生課  
☎028-626-1110

# ハサップ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の進め方

小規模な営業者等については、原則、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施が義務付けられています。下記の手順で衛生管理を実施しましょう。

- 1 自分の施設の業種等に応じた、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を用意しましょう。
- 2 用意した手引書に、自分の施設の衛生管理や作業工程があてはまるか確認しましょう。
- 3 「いつ」「どのように」「問題があったとき」に沿って、**一般衛生管理のポイント**を設定しましょう。手引書の計画表や、このカレンダーに付属のチェック表も利用できます。
- 4 調理中の温度帯による分類毎に、作業工程の**重要管理のポイント**を設定しましょう。手引書の計画表や、このカレンダーに付属のチェック表も利用できます。
- 5 普段から衛生管理を行い、記録しましょう。このカレンダーに「○」「×」をつけて記録することができます。

## 自主衛生管理カレンダーの記録例

4月	① 受入	② 庫内温度		③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い	その他	重要管理の実施記録					特記事項	責任者確認欄
		冷蔵庫(℃)	冷凍庫(℃)							非加熱 ①	加熱 ②-1	加熱 ②-2	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
1日(月)	○	3	-20	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	4/1トイレが汚れていたので清掃、消毒した。	栃木
2日(火)																



※業種別手引書は厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

### 責任者確認欄

点検結果を必ず毎日確認し、その都度サインをしましょう。

### 施設活用欄

次の実施日やメモを記入しましょう。  
 ■そ族・昆虫駆除 ■衛生教育 ■検便

### 毎日の点検項目

- ・実施したことを毎日記録する。
- ・適切にできていれば「○」、できていなければ「×」と記入する。
- ・不適の項目はすぐに改善しましょう。

### 特記事項

- ・設備機器の故障や原材料の状況、苦情など、いつもと異なることがあったら必ず記入しましょう。
- ・併せて、いつ、どう対応したかを記入しましょう。

# 加工食品の表示

詳しくは消費者庁ホームページを御活用ください。

詳しくは消費者庁  
ホームページへ



- 食品の表示は、消費者にとって重要な情報源です。
- 製造者や加工者は、消費者に正しい情報を伝える義務があります。法令に基づき適切な表示を行いましょう。
- 飲食店等では、原材料の受入時に消費（賞味）期限が過ぎていないかなどを食品表示で確認しましょう。また、原材料を保管する際は表示されている保存方法を守りましょう。

名称は、その内容を表す一般的な名称が表示されています。


原材料は、最も一般的な名称で、使用した重量の割合の高い順に表示されています。

原料原産地表示は、最も多い原材料の産地（製造地）が表示されています。

添加物は、原材料名と明確に区分して表示されています。

製造者は法人名、若しくは個人事業主の場合は、個人名が記載されています。なお、屋号のみの記載は認められていません。

ナトリウム(mg)は食塩相当量(g)で表示されています。

**名称** カレールウ 

**原材料名** 小麦粉（国内製造）、牛脂、砂糖、食塩、カレー粉、バター、りんごペースト、香辛料、（一部に小麦・牛肉・乳成分・りんごを含む）

**添加物** カラメル色素、調味料（アミノ酸等）

**内容量** 500g

**賞味期限** 2024. 12. 31

**保存方法** 直射日光や高温多湿を避けて保存してください。

**製造者** (株)栃木〇〇食品  
栃木県宇都宮市埴田〇-〇-〇

栄養成分表示  
（1箱（〇g）当たり）

熱量 〇〇kcal  
たんぱく質 〇〇g  
脂質 〇〇g  
炭水化物 〇〇g  
食塩相当量 〇〇g

8月と12月は  
「食品表示適正強化月間」  
です！

## アレルギー表示

※複合原材料にアレルゲンが含まれていることもありますので、表示を確認しましょう！  
令和5年から「くるみ」が特定原材料に追加されました。

特定原材料：8品目 必ず表示が必要（表示義務）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
特定原材料に準ずるもの：20品目 表示が勧められている（任意表示）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

# とちぎHACCP

（栃木県食品自主衛生管理認証制度）

詳しくは栃木県  
ホームページへ



## ＜とちぎHACCPとは＞

食品の安全性を確保するため、HACCPによる手法を取り入れて基本的な衛生管理を確実に続けることができる施設を認証する制度です。

認証を受けている施設やその商品には、**安全・安心の取組を示す**右の認証マークを使用することができます。



## ＜認証取得のメリット＞

- ①第三者機関が認証することで、衛生管理への努力が客観的に評価され、社会的信頼が得られます。認証施設は、県ホームページ等に公表されますので、広告効果が得られます。
- ②消費者へ安全・安心の取組をアピールすることができます。
- ③必ずしも大がかりな設備投資をしなくても、衛生水準を上げるほか、従業員の衛生管理意識の向上が期待されます。





# 放射性物質に対する食品の安全確保について

栃木県では、県内で生産される農林畜水産物や県内に流通している食品について、モニタリング検査を行い、安全性を確認しています。

## ＜モニタリング検査結果の公表＞

栃木県のホームページで公表するとともに、厚生労働省に情報提供しています。

## 食品中の放射性セシウムの基準値

食品群	基準値 (ベクレル/kg)
飲料水 	10
牛乳 	50
乳児用食品 	50
一般食品 	100

詳しくは栃木県  
ホームページへ



# 栃木県食品衛生推進員制度とは

＜このカレンダーは、食品衛生推進活動の一環として作成しました＞

食中毒予防等、地域における食品衛生の向上を図るため、法令に基づき各食品営業施設での衛生管理に関する自主的活動を推進することを目的とした制度です。

県又は宇都宮市から委嘱を受けた各地域の食品衛生推進員が自主衛生管理の推進のため、営業者や食品衛生指導員からの相談を受けたり、指導・助言などを行っています。

# 一般衛生管理のポイント

(どの食品でも行うべき共通事項)

- 一般衛生管理は、施設整備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理などが関係します。これらを「いつ」「どのように」管理するのか、「問題があったときはどうするか」を考えておきましょう。
- HACCPを効果的に機能させるために次の①～④に記した一般衛生管理のポイントを踏まえ、一般衛生管理の取り組みを適正に行うことが必要になります。
- この表以外に普段から実施している一般衛生管理の項目があれば追加してください。



- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

## 一般衛生管理のポイントの追加項目の例

施設・設備の衛生管理	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の営業終了後に実施する。 (例: フードの清掃、グリストラップの清掃等)
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、適切に駆除作業を実施する。
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する。

## 記入例

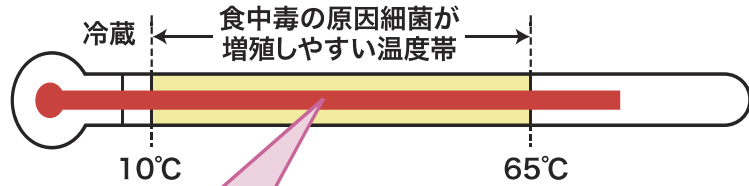
# 一般衛生管理のポイント

① 原材料の受入の確認	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 外観 <input checked="" type="checkbox"/> におい <input checked="" type="checkbox"/> 包装の状態 <input checked="" type="checkbox"/> 表示 (期限・保存方法) <input type="checkbox"/> その他 ( )
② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認 (冷蔵: <u>10</u> °C以下・冷凍: <u>-15</u> °C以下) <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-1 交差汚染・二次汚染の防止	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 器具等を用途別に使用 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫内の保管の状態を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 生鮮食材を扱った都度、器具等を洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 使用した器具類は洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-3 トイレの洗浄・消毒	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input checked="" type="checkbox"/> トイレ清掃用の作業着・手袋を着用して洗浄・消毒する <input checked="" type="checkbox"/> 便座・水洗レバー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
④-1 従業員の健康管理等	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う <input type="checkbox"/> その他 ( )
④-2 衛生的な手洗いの実施	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> トイレの後 <input checked="" type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input checked="" type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input checked="" type="checkbox"/> お金を触った後 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で衛生的な手洗いを実施する (1月記載の方法に従う) <input type="checkbox"/> その他 ( )
その他 施設・設備の衛生管理	いつ	<b>毎週木曜日と日曜日の営業終了後</b>
	どのように	<b>グリストラップを清掃する</b>
	問題があったとき	<b>専門業者に依頼する</b>

# 重要管理のポイント

(食品の調理方法に合わせて行うべき事項)

- 調理などを行う施設で取り扱う食品を次のグループに分けて、それぞれの重要管理ポイントのチェック方法を決めましょう。
- 調理手順が同じような食品は、まとめて記載してもかまいません。



10°C～65°Cの温度帯に調理中や調理後の食品が長時間とどまらないよう注意!

## ① 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供するもの)

例：刺身、冷や奴等

→低温(10°C以下)を保つ。

冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する。



## ②-1 加熱するもの (加熱後、ただちに提供)

例：ハンバーグ、焼き鳥等

→中心部までしっかり火を通す。



## ②-2 加熱するもの (加熱後、高温保管する)

例：おでん、白飯 (ライス)

→調理後も高温状態を維持する (65°C以上)



## ③-1 加熱後冷却し、再加熱するもの

例：カレー、シチュー、スープ、たれ等

→加熱後、小分けをするなどして速やかに冷却する。

再加熱時には十分に加熱する。



## ③-2 加熱後冷却して提供するもの

例：ポテトサラダ、ゆで卵等

→加熱後、小分けをするなどして、速やかに冷却 (10°C以下) する。



分類ごとに、お店の代表的なメニューを書き出しましょう

メニューをふり返り、取扱いや調理、保管の方法を計画しましょう

## 記入例

## 重要管理のポイント

分類	例	代表的なメニュー	管理方法
① 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身 冷奴 生野菜サラダ 漬物	刺身 冷奴	<input checked="" type="checkbox"/> 生野菜は十分に洗浄、又は殺菌する <input checked="" type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する (10°C以下) <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 <input type="checkbox"/> 素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他 ( )
②-1 加熱するもの (加熱後、ただちに提供)	ステーキ ハンバーグ 焼き物	ハンバーグ 焼き鳥	加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さ (加熱温度) と加熱時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 目視 (外観、断面、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断する <input type="checkbox"/> その他 ( )
②-2 加熱するもの (加熱後、高温保管する)	蒸し物 揚げ物 炒め物 煮物 焼きそば	おでん	加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さ (加熱温度) と加熱時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 目視 (外観、断面、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断する <input type="checkbox"/> その他 ( ) 高温保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫等の温度を確認する (___°C以上) <input checked="" type="checkbox"/> 目視 (湯気等) で高温か判断する <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-1 加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー シチュー スープ類 煮物 たれ ソース	カレー	加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さ (加熱温度) と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視 (外観、断面、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断する <input type="checkbox"/> その他 ( ) 保冷の確認 <input checked="" type="checkbox"/> 加熱後速やかに冷却し、再加熱まで冷蔵庫で保管する <input checked="" type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する (10°C以下) <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-2 加熱後、冷却して提供するもの	チャーシュー (焼豚) ゆで卵 おひたし ポテトサラダ 冷やし中華	ポテトサラダ ゆで卵	加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さ (加熱温度) と加熱時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 目視 (外観、断面、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断する <input type="checkbox"/> その他 ( ) 保冷の確認 <input checked="" type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する (10°C以下) <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する <input type="checkbox"/> その他 ( ) <input type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 <input checked="" type="checkbox"/> 素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他 ( )

作成者サイン 橋本 太郎

作成日 2024年 4月 1日

衛生管理計画を作成・確認した人のサインと日付を記入しましょう

# 一般衛生管理のポイント

① 原材料の 受入の確認	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input type="checkbox"/> 外観 <input type="checkbox"/> におい <input type="checkbox"/> 包装の状態 <input type="checkbox"/> 表示 (期限・保存方法) <input type="checkbox"/> その他 ( )
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 返品・交換 <input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
② 冷蔵・冷凍庫内 温度の確認	どのように	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認 (冷蔵： ____℃以下・冷凍： ____℃以下) <input type="checkbox"/> その他 ( )
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認 <input type="checkbox"/> 設定温度の再調整 <input type="checkbox"/> 故障の場合は修理を依頼 <input type="checkbox"/> 食材の状態によっては廃棄又は加熱して提供 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input type="checkbox"/> 器具等を用途別に使用 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の保管の状態を確認する <input type="checkbox"/> 生鮮食材を扱った都度、器具等を洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-1 交差汚染・ 二次汚染の 防止	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 器具等の洗浄・消毒を実施 <input type="checkbox"/> 汚染された食材は破棄又は加熱して提供 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input type="checkbox"/> 使用した器具類は洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-2 器具等の洗浄 消毒・殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input type="checkbox"/> トイレ清掃用の作業着・手袋を着用して洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座・水洗シパー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 業務中にトイレが汚れていたときは、再度洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-3 トイレの 洗浄・消毒	どのように	<input type="checkbox"/> トイレ清掃用の作業着・手袋を着用して洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座・水洗シパー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 業務中にトイレが汚れていたときは、再度洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input type="checkbox"/> 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う <input type="checkbox"/> その他 ( )
④-1 従業員の 健康管理等	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 消化器症状がある場合は食品を扱う業務に従事させない <input type="checkbox"/> 手指に傷がある場合は絆創膏をつけた上から手袋を着用 <input type="checkbox"/> 汚れた作業着は交換 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	いつ	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	どのように	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で衛生的な手洗いを実施する (1月記載の方法に従う) <input type="checkbox"/> その他 ( )
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミンズが不適切な場合は衛生的な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ( )
④-2 衛生的な 手洗いの実施	いつ	
	どのように	
	問題が あったとき	
その他	いつ	
	どのように	
	問題が あったとき	

# 重要管理のポイント

分類	例	代表的なメニュー	管理方法
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">1</div> 非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	刺身 冷奴 生野菜サラダ 漬物		<input type="checkbox"/> 生野菜は十分に洗浄、又は殺菌する <input type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する ( ____℃以下) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する <input type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 <input type="checkbox"/> 素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他 ( _____ )
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">2-1</div> 加熱するもの (加熱後、 ただちに提供)	ステーキ ハンバーグ 焼き物 蒸し物 揚げ物 炒め物 煮物 焼きそば		加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外觀、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 ( _____ )
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">2-2</div> 加熱するもの (加熱後、 高温保管する)	煮物 焼きそば		加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外觀、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 ( _____ )
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">3-1</div> 加熱後冷却し、 再加熱するもの	カレー シチュー スープ類 煮物 たれ ソース		加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外觀、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 ( _____ )
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">3-2</div> 加熱後、 冷却して 提供するもの	チヤージュー (焼豚) ゆで卵 おひたし ポテトサラダ 冷やし中華		加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外觀、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 ( _____ )
			保冷の確認 <input type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する ( ____℃以下) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する <input type="checkbox"/> その他 ( _____ )
			保冷の確認 <input type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 <input type="checkbox"/> 素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他 ( _____ )

作成者サイン	作成日
	年 月 日