【様式３－１－２】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **重要管理のポイント（調理業（旅館、仕出し屋等）用）** | | |
| **分類** | **メニュー** | **点検方法** |
| グループ１  非加熱のもの（冷たいまま提供） |  |  |
| グループ２－１  加熱後速やかに提供 |  |  |
| グループ２－２  加熱後保温して提供 |  |  |
| グループ３－１  加熱調理品を冷却して提供 |  |  |
| グループ３－２  加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供 |  |  |
| 盛付・配膳 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 作成者 | 作成日　　　　　年　　月　　日 |