

記入例

メニュー名	メニュー構成品	調理区分	調理カテゴリー	仕込み作業/繰り越しの有・無	完成品の保存区分
天ぷらうどん	茹で麺	麺類(温)	加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	冷蔵
	出汁		加熱温製品	仕込み作業/繰り越し あり	冷蔵
	えび天		加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	保存しない
焼き魚定食	御飯	御飯	加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	温蔵
	焼き魚	焼き物	加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	保存しない
	小鉢(ひじき煮)	煮物	加熱済冷製品	仕込み作業/繰り越し あり	冷蔵
	味噌汁	汁	加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	温蔵

生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店メニュー調査表)を参照

*メニュー名：メニューに記載されている商品名を記載してください
*調理区分：麺類(温)、麺類(冷)、煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、生物、汁、御飯、丼、定食等の調理内容を記入して下さい
*調理カテゴリー：【加熱温製品】・・・加熱調理後、温かいまま提供するメニュー 【加熱済冷製品】・・・加熱調理後、一旦冷却し、冷たい状態で提供するメニュー
【加熱冷却温製品】・・・加熱調理後、一旦冷却し、提供する前に再度加熱して提供するメニュー 【非加熱品】・・・加熱調理を実施しないメニュー
【調理作業なし】・・・既製品をそのまま盛り付ける程度で提供するアイテム
*繰り越し/仕込み作業の有無：事前に仕込み作業が必要で、翌日に繰り越し使用する仕掛品の有無と仕掛品を記載して下さい
*完成品の保存区分：調理後に一定期間保存するアイテムの保存条件を記入して下さい