

喫茶店用メニュー調査表

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
モーニングサービスB	玉子とハムのサンド	フード	加熱温製品	なし	保存しない
	サラダ	フード	非加熱品	有(前日に洗浄、カットを実施)	冷蔵
	デザート	デザート	非加熱品	なし	冷蔵
	アイスコーヒー	ドリンク	加熱済冷製品	有(前日にドリップ、冷蔵保管)	冷蔵
喫茶店のナポリタン	ナポリタン	フード	加熱温製品	なし	保存しない
	サラダ	フード	非加熱品	有(前日に洗浄、カットを実施)	冷蔵
	パン	フード	調理作業なし	店着翌日使い切り	常温

生活衛生営業HACCPガイダンス（喫茶店用メニュー調査表）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：フード、デザート、ドリンク等の区分を入れて下さい  
 \*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入して下さい  
 \*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