

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