

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
もりそば	十割そば	冷そば	加熱済冷製品	仕込み作業/繰り越し なし	保存しない
	つゆ		加熱済冷製品	仕込み作業/繰り越し あり	冷蔵
天ぷらそば	八割そば	温そば	加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	保存しない
	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

生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】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：温そば、冷そば、ご飯もの、セットもの、一品、その他等、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