食肉販売業用メニュー調査表

記入例

メニュー名	メニュー構成品	加工区分	加工カテゴリー	仕掛かり作業/繰り越しの有・無	完成品の保存区分
牛モモスライス	牛モモ肉	食肉	非加熱品	繰り越し有　D＋1	冷蔵
ロースハムスライス	ロースハム原木	食肉製品	加熱済冷製品	繰り越し無	冷蔵
若鶏の唐揚げ	鶏モモ肉	惣菜	加熱温製品	繰り越し無	温蔵
合い挽きミンチ	牛肉〇、豚肉〇	食肉	非加熱品	繰り越し無	冷蔵

生活衛生営業HACCPガイダンス７（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
＊加工区分 ：牛肉、豚肉、鶏肉等の区分を記入して下さい
＊加工カテゴリー ：食肉、食肉加工品、生食用食肉、野生鳥獣肉、惣菜等の区分を記入して下さい
＊仕掛かり/繰り越し作業の有無 ： 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