

# 記入例

## 加工作業工程表

| メニュー名   |                                    | 工程表No.    | 調理区分                     | 調理カテゴリー               | 店名                        | 会社名 |
|---------|------------------------------------|-----------|--------------------------|-----------------------|---------------------------|-----|
| 牛ももスライス |                                    |           | 食肉                       | 非加熱品                  | 〇〇精肉店                     |     |
| 原材料     |                                    | 調理工程      |                          |                       | 提供状態                      | 備考  |
| No.     |                                    | 仕込み・前処理作業 | 加熱条件<br>(加熱条件/加熱時間/到達温度) | 冷却条件<br>(冷却時間/冷却達成温度) | 包装形態/提供温度、等               |     |
| 1       | 牛もも肉                               | 冷蔵        |                          |                       | ①スライサーでスライス<br>②紙経木で包装し提供 | D+1 |
| 2       |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 3       |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 4       |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 5       |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 6       |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 7       |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 8       |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 9       |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 10      |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 11      |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 12      |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 13      |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 14      |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 15      | 生活衛生営業HACCPガイダンス（食肉販売業用加工作業工程表）を参照 |           |                          |                       |                           |     |
| 16      |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 17      |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 18      |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| *調理手順解説 |                                    |           |                          |                       |                           |     |

# 記入例

## 加工作業工程表

| メニュー名     |                                    | 工程表No.    | 調理区分                     | 調理カテゴリー               | 店名                        | 会社名 |
|-----------|------------------------------------|-----------|--------------------------|-----------------------|---------------------------|-----|
| ロースハムスライス |                                    |           | 食肉製品                     | 非加熱品                  | 〇〇精肉店                     |     |
| 原材料       |                                    | 調理工程      |                          |                       | 提供状態                      | 備考  |
| No.       |                                    | 仕込み・前処理作業 | 加熱条件<br>(加熱条件/加熱時間/到達温度) | 冷却条件<br>(冷却時間/冷却達成温度) | 包装形態/提供温度、等               |     |
| 1         | ロースハム原木                            | 冷蔵        |                          |                       | ①スライサーでスライス<br>②紙経木で包装し提供 | D+0 |
| 2         |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 3         |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 4         |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 5         |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 6         |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 7         |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 8         |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 9         |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 10        |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 11        |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 12        |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 13        |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 14        |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 15        | 生活衛生営業HACCPガイダンス（食肉販売業用加工作業工程表）を参照 |           |                          |                       |                           |     |
| 16        |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 17        |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| 18        |                                    |           |                          |                       |                           |     |
| *調理手順解説   |                                    |           |                          |                       |                           |     |

# 記入例

## 加工作業工程表

| メニュー名               |      | 工程表No.  | 調理区分  | 調理カテゴリー               | 店名          | 会社名     |
|---------------------|------|---|---|-----------------------|-------------|---------|
| 若鶏唐揚げ(食肉販売店で調理する場合) |      |   | 惣菜  | 加熱温製品                 | 〇〇精肉店       |         |
| 原材料                 |      | 調理工程  |   |                       | 提供状態        | 備考      |
| No.                 |      | 仕込み・前処理作業                                       | 加熱条件<br>(加熱条件/加熱時間/到達温度)  | 冷却条件<br>(冷却時間/冷却達成温度) | 包装形態/提供温度、等 |         |
| 1                   | 鶏モモ肉 | ①鶏肉を一口大にカット<br>②摩り下ろしたニンニク、ショウガ、酒、醤油と共に漬け込む(冷蔵) | ①小麦粉と片栗粉を合わせて鶏肉にまぶす<br>②180℃の油で〇分程度揚げる<br>(中心温度75℃以上)<br>(浮上と色目で判断) |                       | 冷蔵保管(65℃以上) | 使用期限D+0 |
| 2                   | ニンニク |   |   |                       |             |         |
| 3                   | ショウガ |   |   |                       |             |         |
| 4                   | 醤油   |   |   |                       |             |         |
| 5                   | 酒    |   |   |                       |             |         |
| 6                   | 片栗粉  |   |   |                       |             |         |
| 7                   | 小麦粉  |   |   |                       |             |         |
| 8                   | 揚げ油  |   |   |                       |             |         |
| 9                   |      |   |   |                       |             |         |
| 10                  |      |   |   |                       |             |         |
| 11                  |      |   |   |                       |             |         |
| 12                  |      |   |   |                       |             |         |
| 13                  |      |   |   |                       |             |         |
| 14                  |      |   |   |                       |             |         |
| 15                  |      |   |   |                       |             |         |
| 16                  |      |   |   |                       |             |         |
| 17                  |      |   |   |                       |             |         |
| 18                  |      |   |   |                       |             |         |
| *調理手順解説             |      |   |   |                       |             |         |

生活衛生営業HACCPガイダンス(食肉販売業用加工作業工程表)を参照

# 記入例

## 加工作業工程表

| メニュー名   |      | 工程表No.                                     | 調理区分                     | 調理カテゴリー               | 店名                      | 会社名 |
|---------|------|--|--------------------------|-----------------------|-------------------------|-----|
| 合い挽きミンチ |      |  | 食肉                       | 非加熱品                  | 〇〇精肉店                   |     |
| 原材料     |      | 調理工程                                       |                          |                       | 提供状態                    | 備考  |
| No.     |      | 仕込み・前処理作業                                  | 加熱条件<br>(加熱条件/加熱時間/到達温度) | 冷却条件<br>(冷却時間/冷却達成温度) | 包装形態/提供温度、等             |     |
| 1       | 牛ミンチ | ①牛肉、豚肉を合わせて指定サイズのプレートを取り付けたミートチョッパーでミンチにする |                          |                       | 冷蔵ショーケースで管理し注文に合わせて計量包装 | D+0 |
| 2       | 豚ミンチ |  |                          |                       |                         |     |
| 3       |      |  |                          |                       |                         |     |
| 4       |      |  |                          |                       |                         |     |
| 5       |      |  |                          |                       |                         |     |
| 6       |      |  |                          |                       |                         |     |
| 7       |      |  |                          |                       |                         |     |
| 8       |      |  |                          |                       |                         |     |
| 9       |      |  |                          |                       |                         |     |
| 10      |      |  |                          |                       |                         |     |
| 11      |      |  |                          |                       |                         |     |
| 12      |      |  |                          |                       |                         |     |
| 13      |      |  |                          |                       |                         |     |
| 14      |      |  |                          |                       |                         |     |
| 15      |      |  |                          |                       |                         |     |
| 16      |      |  |                          |                       |                         |     |
| 17      |      |  |                          |                       |                         |     |
| 18      |      |  |                          |                       |                         |     |
| *調理手順解説 |      |  |                          |                       |                         |     |

生活衛生営業HACCPガイダンス（食肉販売業用加工作業工程表）を参照