

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
にぎり(並)	まぐろ	にぎり	非加熱品	冊取り後、冷蔵解凍、笹切り/冊の状態での繰り越し有	保存しない
	鯛	にぎり	非加熱品	冊取り後、スライス/冊の状態での繰り越し有	保存しない
	海老	にぎり	加熱済冷製品	ボイル⇒冷却⇒整形/繰り越し無	保存しない
	あなご	にぎり	加熱済冷製品	下処理⇒焼成⇒冷却⇒スライス/繰り越しなし	保存しない
	玉子	にぎり	加熱済冷製品	焼成⇒冷却⇒スライス/繰り越し使用有	保存しない
	いくら	軍艦	非加熱品	掃除・洗浄⇒漬け込み/繰り越し使用有	保存しない
	赤出汁	その他	加熱温製品	調理⇒保温/繰り越し使用なし	保存しない
茶碗蒸し		一品	加熱温製品	繰り越し使用なし	保存しない
土瓶蒸し		一品	加熱温製品	繰り越し使用なし	保存しない
メバルの煮付		一品	加熱温製品	繰り越し使用なし	保存しない
ふぐ鍋		一品	非加熱品	繰り越し使用なし	保存しない
生活衛生営業HACCPガイダンス(鮨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：にぎり、軍艦、巻きもの、ちらし、押しずし、丼、一品、その他の区分を記入して下さい  
 \*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