

1

フードサービスの場合

群別	対象	区分	工程	管理基準	モニタリング方法	頻度
フライヤー	唐揚げ、天ぷら、カツ丼など	CCP	加熱調理	中心温度75℃～85℃	中心温度計による調理品の中心温度測定	3回/日 1. 最初のオーダー時 2. 昼食ピーク前 3. 夕食ピーク前
サラマnderグ リル	焼き魚など	CCP	加熱調理	中心温度75℃～85℃	中心温度計による調理品の中心温度測定	3回/日 1. 最初のオーダー時 2. 昼食ピーク前 3. 夕食ピーク前
フライパン	豚肉生姜焼き、チキンステーキなど	CCP	加熱調理	中心温度75℃～85℃	中心温度計による調理品の中心温度測定	3回/日 1. 最初のオーダー時 2. 昼食ピーク前 3. 夕食ピーク前
生食	①生野菜	PP	冷蔵保管 (カット後)	5℃以下	表面温度計による調理品の表面温度測定	2回/日 1. 10:00 2. 15:00
非加熱	①温泉卵、②麺類 トッピング	PP	冷蔵保管	10℃以下	表面温度計による調理品(小分け容器内)の表面温度測定	2回/日 1. 10:00 2. 15:00

2

中心温度記録簿(月分)

【 フライヤー 】 管理基準：75℃～ ※最初のオーダー、昼食ピーク前、夕食ピーク前はそれぞれ別のメニューを測定すること

日付	最初のオーダー時					昼食ピーク前					夕食ピーク前				
	品名	時刻	測定値	測定者	確認者	品名	時刻	測定値	測定者	確認者	品名	時刻	測定値	測定者	確認者
1		:	℃				:	℃				:	℃		
2		:	℃				:	℃				:	℃		
3		:	℃				:	℃				:	℃		
4		:	℃				:	℃				:	℃		
5		:	℃				:	℃				:	℃		
6		:	℃				:	℃				:	℃		
7		:	℃				:	℃				:	℃		
8		:	℃				:	℃				:	℃		
9		:	℃				:	℃				:	℃		
10		:	℃				:	℃				:	℃		
11		:	℃				:	℃				:	℃		
12		:	℃				:	℃				:	℃		
13		:	℃				:	℃				:	℃		
14		:	℃				:	℃				:	℃		

中心温度を測る

80～90℃がいいかな～

頻度を決めて記録 HACCPのCCP

CCPで安心してはダメ。この後、パッケージまでが最も重要