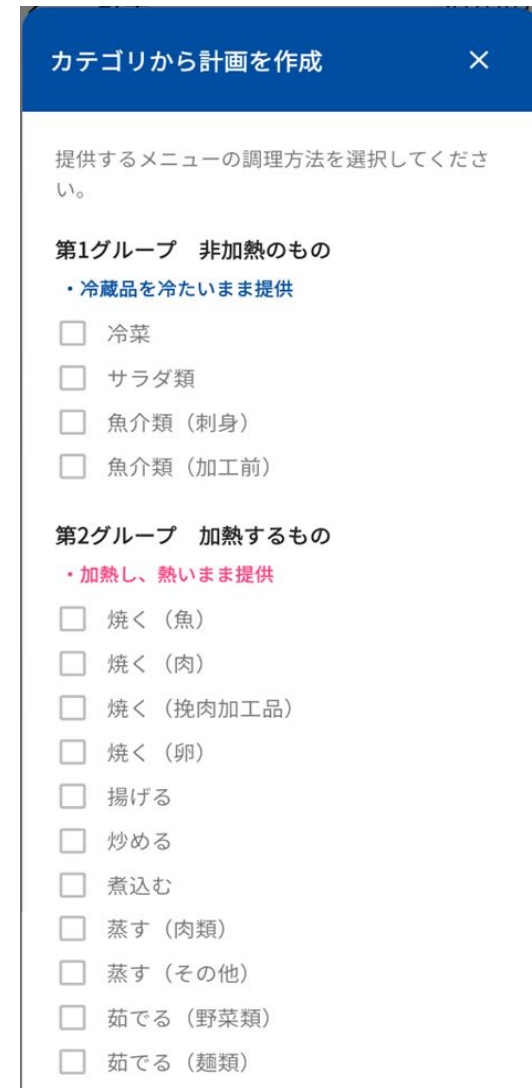
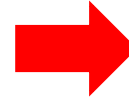
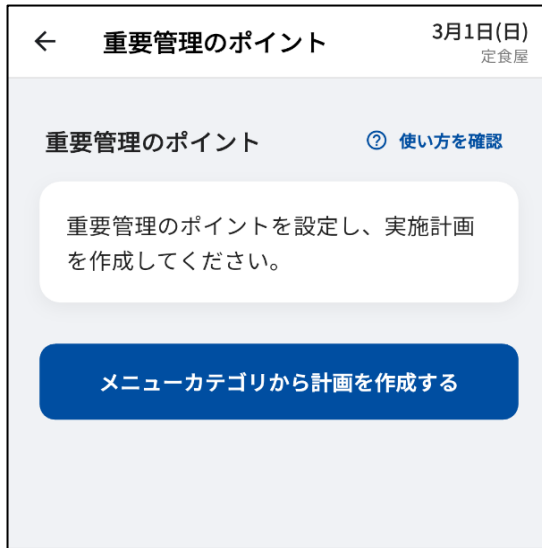


重要管理のポイント (1) (計画)



カテゴリから計画を作成

提供するメニューの調理方法を選択してください。

第1グループ 非加熱のもの

- ・冷蔵品を冷たいまま提供
- 冷菜
- サラダ類
- 魚介類 (刺身)
- 魚介類 (加工前)

第2グループ 加熱するもの

- ・加熱し、熱いまま提供
- 焼く (魚)
- 焼く (肉)
- 焼く (挽肉加工品)
- 焼く (卵)
- 揚げる
- 炒める
- 煮込む
- 蒸す (肉類)
- 蒸す (その他)
- 茹でる (野菜類)
- 茹でる (麺類)

- 「メニューカテゴリから計画を作成する」をタップすると、重要管理のポイントが作成できます。
- 重要管理のポイントは次の3つのカテゴリに分けられています
 - ①第1グループ 非加熱のもの
 - ②第2グループ 加熱するもの
 - ③第3グループ 加熱後、冷却と加熱を繰り返すもの
- カテゴリから主なメニュー（類似のメニュー）をチェックすると、次の画面でポイントの例が表示されます



重要管理のポイント（2）（計画）

衛生管理記録

重要管理のポイント ② 使い方を確認

第1グループ 非加熱のもの

❗ 冷蔵品を冷たいまま提供

冷菜

生野菜類

⊕ 新しいカテゴリを追加

第2グループ 加熱するもの

❗ 加熱し、熱いまま提供

焼きもの（魚介グリル）

焼きもの（グリル）

⊕ 新しいカテゴリを追加



タップすると
計画例が表示されます

初期設定では手引書の記入例などが入力されています。「編集モード」をタップして自店の内容に合わせて修正ができます

第1グループ 非加熱のもの

❗ 冷蔵品を冷たいまま提供

冷菜

❗ メニュー例 ≡ 編集

冷奴、酢の物、漬物、和え物

❗ チェック方法

冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

❗ 問題があったとき

食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する

最終更新：2026年03月01日 16:12

生野菜類

- 初期設定にないカテゴリは「新しいカテゴリを追加」をタップすると追加できます
- それぞれ「いつ」「どのように」「問題があったとき」のポイントをチェックまたは記入します



重要管理のポイント (3) (計画)

衛生管理記録

第1グループ 非加熱のもの

冷蔵品を冷たいまま提供

冷菜 編集モード

メニュー例 🗑 カテゴリを削除

冷奴、酢の物、漬物、和え物

チェック方法

冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

問題があったとき

食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する

キャンセル 保存

- メニュー例はお店の代表的なメニューを入れましょう
- 初期設定にないカテゴリは「新しいカテゴリを追加」をタップすると追加できます
- 作成者名は一般衛生管理のポイントの作成者名が入力されています。変更する場合は作成者名を修正できます。
- 「登録を完了する」をタップすると、重要管理のポイント（計画）の作成が完了します

👤 作成者 必須

小林

計画の登録を完了する