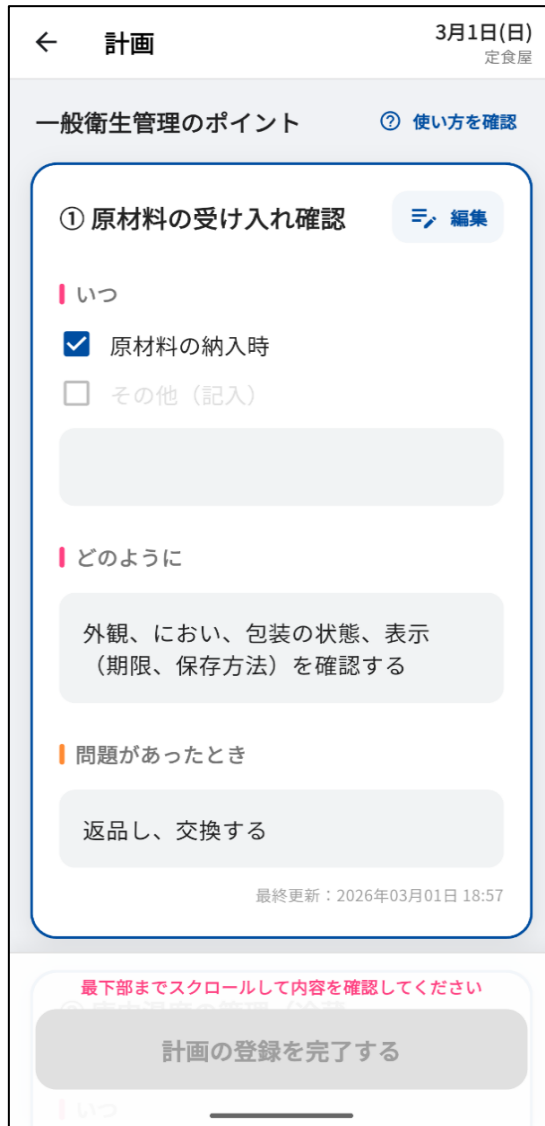
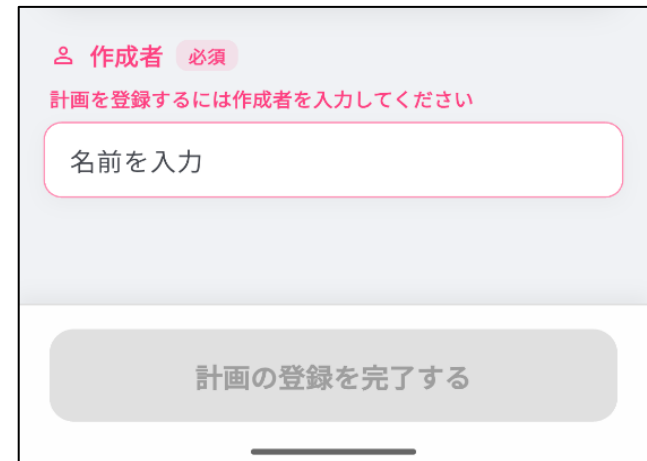


一般衛生管理のポイント（1）（計画）



スクロール

- 全部で7項目のポイントがあります。
- 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
- 初期設定では手引書の記入例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
- 「②庫内温度の確認」については、次頁にて詳細を説明します
- 最後に作成者名を入力し、「計画の登録を完了する」をタップすると、一般衛生管理のポイント（計画）の作成が完了します



一般衛生管理のポイント（2）（計画）

② 庫内温度の管理（冷蔵庫・冷凍庫） 編集

いつ

始業前
 作業中
 業務終了後
 その他（記入）

どのように

温度計で庫内温度を確認する

冷蔵： 10 °C以下
冷凍： -15 °C以下

備考

問題があったとき

異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼
食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

[🔧 冷蔵庫・冷凍庫の設定（登録数：3）](#)

最終更新：2024年03月01日 15:05

- 庫内温度の管理については、冷蔵庫もしくは冷凍庫が合計5台分設定できます。初期設定は3台となっています
- 設定台数を変更するときは、「冷蔵庫・冷凍庫の設定」をタップし設定します
- 庫内温度の確認記録は、設定した台数分が有効となり温度記録の対象となります

冷蔵庫・冷凍庫の設定

1台目	冷蔵庫 1
2台目	冷蔵庫 2
3台目	冷凍庫
4台目	未設定
5台目	未設定

キャンセル 保存