

分類	商品例	チェック方法
加熱調理して販売	揚げ物 コロッケ から揚げなど ロースト物 ローストビーフなど やきもの ハンバーグ 焼き豚など 煮物 煮込み 煮豚など	調理後、即販売 <input type="checkbox"/> ミンチ商品（ハンバーグ等）については、中心まで十分加熱されているか、火の強さや時間、焼きあがりの触感（弾力）や色、肉汁など見た目判断する。 <input type="checkbox"/> ブロック肉（ローストビーフ、煮豚等）については、大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）や色など見た目判断する。 <input type="checkbox"/> やき物、揚げ物（焼き豚、から揚げ等）については、火の強さや時間（油の温度や揚げる時間、揚げ物の数量、焼き上がりの触感（弾力）や色など見た目判断する。 <input type="checkbox"/> 定期的に試食や中心温度の測定などにより、温度管理が適正かどうかチェックする。（判定に供した商品は、店に出さずに試食する、または廃棄する） <input type="checkbox"/> 調理機器の温度を確認する。 （例：フライヤーの油：170℃以上の確認、ロースターの庫内温度：加工機器にある温度計等で確認） <input type="checkbox"/> その他（ ）
加熱調理後、冷して販売	揚げ物 コロッケ から揚げなど ロースト物 ローストビーフなど やきもの ハンバーグ 焼き豚など サラダ ポテトサラダなど	調理後、保温して販売 <input type="checkbox"/> 触感や色など見た目判断する。 <input type="checkbox"/> その他（ ） 再加熱して販売 <input type="checkbox"/> 速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目判断する。 <input type="checkbox"/> その他（ ） 冷やしたまま販売 <input type="checkbox"/> 速やかに冷却、冷蔵庫等より取り出したらすぐに提供する。 （ローストビーフ、ポテトサラダ等は、4℃以下で保管・冷却する） <input type="checkbox"/> その他（ ）
改善措置等		加熱時間の延長（再度の加熱加工など）をして販売するか、廃棄する。