

豚肉の生姜焼き

9月11日(金)

作業工程表

下処理作業工程	下処理の衛生管理のポイント	調理室作業工程	衛生管理のポイント
野菜の洗浄	野菜は十分洗浄されているか 容器は、清潔か 異物の確認をしたか 品質・鮮度・汚れを十分確認したか	たまねぎはスライス厚め、 にんじんはいちょうに切る ↓ 豚肉、しょうがを加え炒める、酒加える (しょうがは酒を加えて溶く) ↓	調理器具・機械は清潔か 服装は清潔か 容器は、清潔か  肉は、専用のエプロンと使い捨て手袋を使用し 二次汚染を防ぐ手立てをしたか その後手洗いをしたか
肉の冷蔵保存	専用のエプロンと使い捨て手袋を使用し、 二次汚染を防ぐ手立てをしたか その後手洗いをしたか 食材は専用器に入っているか 品質・鮮度・汚れを十分確認したか	たまねぎ、にんじんを加え炒める ↓ 調味料加える ↓  配 食	材料すべてに火が入り、味の確認をしたか 温度の確認をしたか 手は清潔か  配食器具・容器は清潔か 配食時の服装は清潔か