

Manajemen Sanitasi Berbasis HACCP

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

Hazard Analysis and Critical Control Point : Analisa Bahaya dan Titik Pengendalian Kritis (危害要因分析・重要管理点)

小規模な一般飲食店用 Untuk restoran berskala kecil

衛生管理の取り組みを「見える化」しましょう！

Mari "visualisasikan" upaya manajemen sanitasi Anda !

1

衛生管理計画を立てる
Membuat rencana manajemen sanitasi



2

計画どおり実施する
Diimplementasikan sesuai rencana



4

記録を振り返る、計画を見直す
Melihat kembali catatan, meninjau ulang rencana

3

確認して記録する
Diperiksa dan dicatat



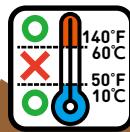
基本は「食中毒予防三原則」

Dasarnya adalah "Tiga Prinsip Pencegahan Keracunan Makanan"

有害な微生物を
Mikro organisme berbahaya



つけない
Jangan dibawa



増やさない
Cegah pertumbuhannya



やっつける
Dibasmi

食中毒予防の基本は衛生的な手洗いから！

Dasar dari pencegahan keracunan makanan diawali dengan mencuci tangan secara higienis !

(1) Poin Penting Manajemen Sanitasi Umum

Manajemen sanitasi umum adalah **manajemen sanitasi yang berlaku umum untuk semua makanan**, seperti pembersihan, disinfeksi, dan sterilisasi fasilitas dan peralatan memasak, pengendalian suhu makanan, kebersihan karyawan, dsb. Putuskan “kapan” dan “bagaimana” akan mengelolanya, serta metode penanganannya “ketika terjadi masalah”.



1 Penanganan bahan baku

- Periksa bahan baku yang diterima



Tidak membawa patogen

Lakukan pemeriksaan seperti

- Penampilan/bau
- Kondisi kemasan
- Label (tanggal kedaluwarsa, metode penyimpanan, alergen)
- Suhu produk

2 Periksa suhu lemari pendingin dan lemari pembeku

Pendinginan: 10°C atau lebih dingin,
Pembekuan: -15°C atau kurang



Menghambat pertumbuhan patogen

- Putuskan kapan harus melakukan pemeriksaan (contoh: sebelum mulai bekerja)
- Periksa suhu di dalam lemari penyimpanan dengan termometer

3 Jaga kebersihan fasilitas dan toko

- Mencegah kontaminasi silang dan kontaminasi sekunder
- Pembersihan, disinfeksi, sterilisasi peralatan, dll.
- Pembersihan dan sterilisasi toilet

Tidak membawa patogen

- Gunakan peralatan memasak yang berbeda untuk tujuan yang berbeda, misalnya untuk daging, ikan, dll.
- Bersihkan dan disinfeksi peralatan setiap digunakan
- Bersihkan dan disinfeksi toilet

4 Kesehatan dan kebersihan pekerja memasak

- Manajemen kesehatan karyawan
- Mengenakan pakaian kerja yang higienis
- Mencuci tangan secara higienis



Tidak membawa patogen

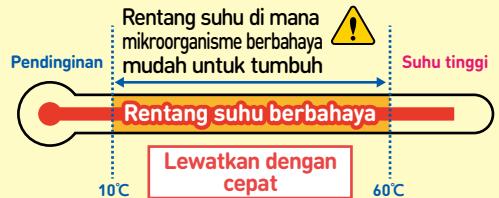
- Lakukan pemeriksaan seperti
 - Kondisi fisik karyawan
 - Ada/tidaknya luka di tangan
 - Pakaian
 - Mencuci tangan secara higienis handwashing technique

(2) Poin Penting Pada Pengendalian Kritis

Pengendalian kritis adalah **manajemen sanitasi yang dilakukan sesuai dengan metode pengolahan makanan**, yang dikelola secara prioritas.

Kuncinya adalah **tidak menempatkannya pada rentang suhu yang berbahaya, atau lewatkan dengan cepat**.

Bagilah menjadi 3 kelompok sesuai dengan proses memasaknya, dan putuskan “bagaimana” mengelolanya, dan apa yang harus dilakukan “jika terjadi masalah”.



Klasifikasi

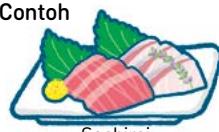
Kelompok ke-1



Menghambat pertumbuhan patogen

Makanan yang tidak dipanaskan (disajikan dingin)

Contoh



Sashimi



Tahu dingin

- Bahan makanan yang sudah diolah atau disajikan mentah



- Cuci sayuran sampai bersih, simpan di lemari pendingin, dan sajikan segera setelah dikeluarkan dari lemari pendingin

Kelompok ke-2



Membasmi patogen

Dipanaskan dan disajikan panas

Contoh



Hamburger



Ayam goreng

- Asumsikan bahwa terdapat bakteri atau virus
- Masak hingga matang sepenuhnya.
- Periksa kekuatan api, waktu, penampakan, warna sari daging, tekstur setelah dipanggang (elastisitas), suhu bagian tengah, dsb.

Kelompok ke-3



Menghambat pertumbuhan patogen

Dipanaskan lalu didinginkan, kemudian dipanaskan kembali (atau makanan yang didinginkan setelah dipanaskan)

Contoh



Kari



Salad kentang

- Perhatikan rentang suhu untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme berbahaya
- Masak hingga matang sepenuhnya.
- Dinginkan dengan segera untuk mencegah patogen yang masih hidup bertambah banyak.
- Saat memanaskan kembali, panaskan hingga menyeluruh.

Metode pemeriksaan

1 衛生管理計画を立てる

(1) 一般衛生管理のポイント

一般衛生管理は、施設や調理器具の洗浄・消毒・殺菌、食品の温度管理、従業員の衛生など、どの食品についても行う共通の衛生管理です。

「いつ」「どのように」管理するか、「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



① 原材料の取り扱い

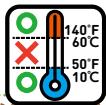
- 原材料の受入の確認



- 外観、におい
- 包装の状態
- 表示（期限、保存方法、アレルゲン）
- 品温
- などを確認する

② 冷蔵・冷凍庫の温度確認

冷蔵：10°C以下
冷凍：-15°C以下



- 確認するタイミングを決める（例：始業前）
- 温度計で庫内温度を確認する

③ 施設・店舗の清潔維持

- 交差汚染・二次汚染の防止
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの洗浄・消毒



- 調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分ける
- 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する
- トイレの洗浄・消毒を行う

④ 調理従事者の健康・衛生

- 従業員の健康管理
- 衛生的作業着の着用
- 衛生的な手洗いの実施



- 従業員の体調
- 手の傷の有無
- 着衣
- などの確認を行う
- 衛生的な手洗いを行う

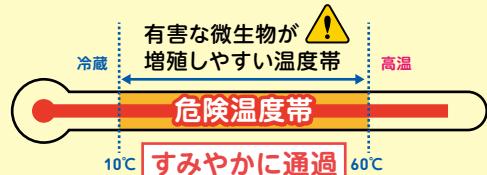
(2) 重要管理のポイント

重要管理は、**食品の調理方法**にあわせて行う衛生管理で、重点的に管理します。

ポイントは**危険温度帯に置かない、または、すみやかに通過**することです。

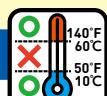
調理工程によって3つのグループに分けて、「どのように」管理するか、

「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



分類

第1グループ



非加熱のもの
(冷たいまま提供)



刺身

病原菌を
増やさない



例
サラダ

- 下処理後の食材や生食で提供する食材
- 野菜などは十分に洗浄し、冷蔵保管して、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供します。

第2グループ



加熱し、温かいまま提供



ハンバーグ



唐揚げ

病原菌を
やっつける

- 細菌やウイルスがついていることを前提に
- 中心部までよく加熱します。
- 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感（弾力）、中心温度などを確認します。

第3グループ



加熱後冷却し、再加熱する
(または加熱後冷却するもの)



カレー

病原菌を
やっつける



ポテトサラダ

- 有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意
- 中心部までよく加熱します。
- 生き残った病原菌を増やさないため、すみやかに冷却します。
- 再加熱の時も中心部までよく加熱します。

チェック方法

2

Diimplementasikan sesuai rencana

3

Lakukan pemeriksaan

(1) Manajemen Sanitasi Yang Baik

Lakukan manajemen sanitasi harian berdasarkan perencanaan yang dibuat dengan pasti, dan periksa.

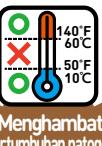


(2) Pengendalian Kritis

Klasifi-kasi

Kelompok ke-1

Simpan di lemari pendingin



Menghambat pertumbuhan patogen

Lakukan pemeriksaan

- Disajikan dengan segera ⇒ OK?

Kelompok ke-2

Masak hingga matang sepenuhnya



Membasmi patogen

- Kekuatan api, waktu, penampakan, warna sari daging ⇒ OK?
- Suhu minyak, waktu penggorengan, jumlah yang dimasukkan ke dalam minyak, penampakan ⇒ OK?

Kelompok ke-3

Dinginkan dengan segera

Menghambat pertumbuhan patogen
Saat memanaskan, panaskan hingga menyeluruh

- Dinginkan dengan segera, gelembung udara dan penampakan ketika pemanasan ulang ⇒ OK?

3

Buat catatan

Periksa apakah pelaksanaannya sudah benar, dan catatlah dalam formulir pencatatan.

4, 20XX

Catatan kinerja manajemen sanitasi yang baik (contoh penulisan)

Klasifi-kasi	① Periksa bahan baku yang diterima	② Periksa suhu internal lemari penyimpanan dan lemari pendingin /lemari pembeku (°C)	③-1 Mencegah kontaminasi silang dan kontaminasi sekunder	③-2 Pembersihan, desinfeksi, sterilisasi peralatan, dll.	③-3 Membersihkan dan mendisinfeksi toilet	④-1 Manajemen kesehatan karyawan	④-2 Mencuci tangan	Dipe-riksa setiap hari	Catatan	Peme-riksa
1	良・否	4.-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	1 Apr. pagi, ada 1 kantong tepung yang sobek, sehingga dikembalikan. Sore harinya dikirim ulang. 2 Apr. sebelum tengah hari, saudara A kembali bekerja tanpa mencuci tangan setelah kembali dari toilet, sehingga saya memperingatkannya dan meminta untuk mencuci tangannya. 3 Apr. sekitar jam 11, 15°C. 10°C. setelah 20 menit. Mungkin lebih sering mengeluarkan dan memasukkan dibandingkan biasanya.	7 Apr. John
2	良・否	9.-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●		
3	良・否	15.-23 →10°C	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●		
4	良・否	6.-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●		

Poin penting

Jika Anda melingkari "Tidak", tuliskan dalam catatan metode penanganan yang dilakukan setelahnya.

Catatan (contoh penulisan Lainnya)

- Ada laporan bahwa saudara xx menderita diare, sehingga saya memulangkannya.
- Ada bagian daging yang masih mentah. Penyebabnya adalah xx. Telah dilakukan metode pemanasan dengan seksama.

4, 20XX

Catatan kinerja pengendalian kritis (contoh penulisan)

Klasifi-kasi	Makanan yang tidak dipanaskan (makanan yang didinginkan yang disajikan dingin)	Makanan yang dipanaskan (dipanaskan dan disajikan panas)	(Setelah dipanaskan, disimpan pada suhu tinggi, dan disajikan)	Makanan yang dipanaskan lalu didinginkan (setelah dipanaskan, didinginkan, kemudian dipanaskan kembali, dan disajikan panas)	(Setelah dipanaskan, dipanaskan, didinginkan dan sajikan dingin)	Diperiksa setiap hari	Catatan	Pemeriksa
Menu	Sashimi, tahu dingin	Hamburger, ikan bakar, sate ayam, ayam goreng	Ayam goreng, nasi	Kari, sup	Salad Kentang, salad ayam (dimasak pada suhu rendah)			
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	1 Apr. Ada keluhan bahwa bagian dalam hamburger masih mentah. Saat saya cek ke saudara B yang memasak makanan, katanya sedang terburu-buru sehingga kurang teliti dalam memeriksanya. Melihat kembali saudara B untuk mengalakkannya dan memeriksa proses pemanasan.	7 Apr. John
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●		
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●		

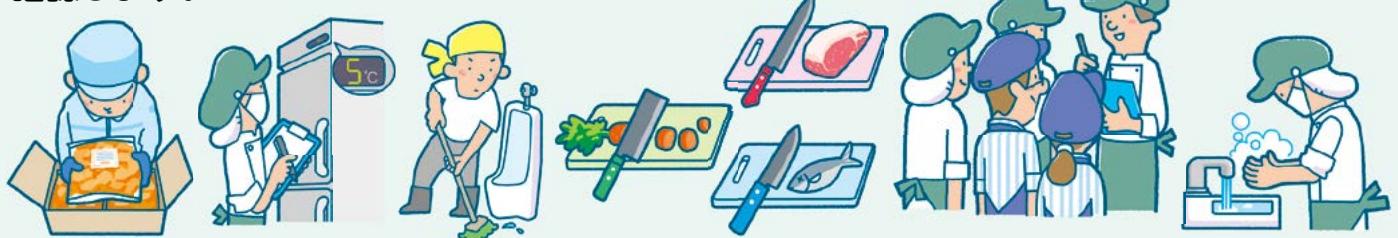
Poin penting

Dengan mengklasifikasi menu, Anda akan memahami metode pengelolaan penting yang diperlukan untuk masing-masing menu. Lakukan berdasarkan klasifikasi tersebut, lakukan pemeriksaan, dan catat.

2 計画どおり実施する

(1) 一般衛生管理

作成した計画に従って日々の衛生管理を確実に実施し、確認します。



(2) 重要管理

分類 第1グループ

冷蔵庫に保管



病原菌を増やさない

確認する

- すぐに提供する ⇒ OK?

第2グループ

中心部までよく加熱



病原菌をやっつける

- 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色 ⇒ OK?
- 油の温度、揚げる時間、油を入れる数量、見た目 ⇒ OK?

第3グループ

すみやかに冷却



病原菌を増やさない
加熱時は中心部までよく加熱

- すみやかに冷却、再加熱時の気泡・見た目 ⇒ OK?

3 記録する

適切に実施できたか、確認して、記録様式に記録しましょう

20XX年 4月

一般衛生管理の実施記録（記載例）

分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(°C)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	4、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 朝、小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品	4/7 太郎
2日	良・否	9、-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/2 昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。	
3日	良・否	15、-23 →再10°C	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 11時頃、15°C。20分後10°C。いつもより出しづれ頻繁だったか。	
4日	良・否	6、-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

ポイント

「否」に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項に書きましょう

特記事項（その他の記載例）

- さんが下痢をしていると報告があったので、帰宅させた。
- 肉の赤みが残っていた。△△が原因であった。加熱方法を徹底した。

20XX年 4月

重要管理の実施記録（記載例）

分類	非加熱のもの (冷蔵庫を冷たいまま提供)	加熱するもの (加熱し、熱いままで提供)	(加熱後、高溫保管し、熱いままで提供)	加熱後、冷却するもの (加熱後、冷却、再加熱し、熱いままで提供)	(加熱後、冷却し、冷たいまま提供)	日々チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ、サラダチキン(低温調理)			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

ポイント

メニューを分類することで、それぞれに必要な重要な管理方法を理解します。

それに従って実施し、チェックして、記録しましょう。

4

Melihat kembali catatan, meninjau ulang rencana

Selain membuat catatan, penting juga untuk “melihat kembali” apa yang telah Anda catat.

- Tinjau catatan Anda secara berkala (misalnya, sebulan sekali), dan jika menemukan masalah serupa, seperti keluhan atau masalah kebersihan yang terjadi berulang kali, pertimbangkan untuk mengambil tindakan karena penyebabnya mungkin sama.
- Mohon jangan menerima pesanan yang melebihi jumlah yang dapat Anda masak (jumlah yang biasanya dapat Anda proses), karena hal ini dapat menyebabkan keracunan makanan.
- Ketika karyawan diganti, jelaskan dan latih mereka mengenai rencana manajemen sanitasi, dan catat apa yang mereka lakukan.
- Jika menu atau bahan baku berubah, jika pemasok berubah, atau jika ada perubahan pada peralatan atau perlengkapan, lakukan peninjauan ulang pada rencana manajemen sanitasi.
- Serangkaian catatan ini harus disimpan selama sekitar 1 tahun.
- Jika Anda menerima informasi dari konsumen mengenai kontaminasi benda asing atau gangguan kesehatan, mohon segera berkonsultasi ke pusat kesehatan masyarakat.



Kebutuhan akan catatan

- Dengan memperjelas dan menerapkan poin penting manajemen sanitasi, Anda dapat mencegah wabah keracunan makanan.
- Dengan mencatat, Anda akan dapat melihat area yang perlu ditingkatkan pekerjaannya. Hal ini akan mengarah pada peninjauan kembali pekerjaan, yang bisa menghasilkan efisiensi yang lebih besar.
- Selain itu, jika terjadi masalah yang tidak terduga, hal ini akan menjadi bukti bahwa manajemen sanitasi telah dilakukan dengan benar, dan Anda dapat menjelaskannya dengan percaya diri kepada pelanggan dan pusat kesehatan masyarakat.

Mari belajar tentang hazard (faktor bahaya) pada makanan!!

[Klik di sini untuk detail](#)

http://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index.html



Norovirus  Tumbuh di saluran usus manusia. Banyak terkontaminasi dari juru masak Cuci tangan sampai bersih, dan panaskan bahan makanan hingga menyeluruh	Kampilobakter  Banyak terdapat pada daging ayam, dll. Hati-hati terhadap kontaminasi dari jari yang menyentuh daging Dilarang setengah matang, panggang hingga matang	Escherichia coli  Selain banyak terdapat pada daging, kontaminasi juga bisa terjadi melalui air tanah. Ada juga beberapa jenis yang menghasilkan racun Masak daging hingga matang, sedangkan untuk sayur, masak atau cuci dan sterilkan	Salmonela  Kebanyakan terkontaminasi melalui daging dan telur, dan juga dapat terkontaminasi melalui serangga dan tikus Masak daging dan telur hingga matang
Stafilocokus aureus  Sering ditemukan pada kulit dan luka manusia. Menghasilkan racun yang tahan panas Kenakan masker dan topi. Kenakan sarung tangan untuk luka di jari	Bacillus cereus  Kebanyakan terdapat pada makanan yang dimasak seperti nasi dan pasta, dan menghasilkan racun Setelah dimasak, segera sajikan atau didinginkan dengan cepat	Clostridium perfringens  Bakteri mudah tumbuh pada makanan yang dimasak dalam panci besar, kotak bekal, dll. Dinginkan dengan cepat dan panaskan kembali secara menyeluruh	Anisakis  Parasit yang terdapat pada ikan laut seperti makarel, horse mackerel, saury, bonito, sarden, salmon, dan cumi-cumi Akan mati jika dibekukan (di suhu -20°C atau kurang, selama 24 jam atau lebih) atau dipanaskan (70°C atau lebih, atau selama 1 menit untuk 60°C)
Histamin  Ikan daging merah seperti makarel, sarden, sauri pasifik, amberjack, dan makarel kuda menjadi penyebabnya Pengendalian suhu rendah adalah penting	Alergen  Telur, gandum, soba, susu, udang, kepiting, kacang tanah, kenari Simpan dan masak bahan makanan yang mengandung alergen secara terpisah	<p>▶ Jika Anda menerima informasi dari konsumen mengenai kontaminasi benda asing atau gangguan kesehatan, mohon segera menghubungi pusat kesehatan masyarakat.</p> <p>▶ Leaflet dan berbagai detail lainnya dapat diunduh dari situs web.</p> <p>https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html</p>	

4 記録を振り返る、計画を見直す

記録を付けるだけでなく、記録した内容を「振り返る」ことも重要です。

- 定期的に（1ヵ月など）記録の振り返りを行い、クレームや衛生上気がついたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。
- 調理可能な量（普段から処理できる量）を超えての作業は食中毒の発生にもつながりますので、無理な受注は控えましょう。
- 従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残しましょう。
- メニューや原材料が代わった場合、納入業者が代わった場合、設備・器具に変更があった場合には衛生管理計画を見直しましょう。
- これら一連の記録は、一年間程度は保管しておきましょう。
- 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、すみやかに保健所に相談しましょう。



記録の必要性

- 衛生管理のポイントを明確にして実施することで、食中毒発生の未然防止につながります。
- 記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。
- さらに、万が一、問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となり、顧客や保健所に対して、自信を持って説明できます。

食品中のハザード（危害要因）を知ろう!!

詳しくはコチラ

https://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index.html



ノロウイルス 人の腸管で増殖する。調理者からの汚染が多い 手をしっかり洗い、食材を十分に加熱する	カンピロバクター 鶏肉などに多い。肉を触った手指からの汚染にも注意 生焼け厳禁、しっかり焼く	病原大腸菌 肉類に多いほか、地下水を介した汚染もある。毒素を作る種類もある 肉はしっかり加熱、野菜は洗浄・殺菌を	サルモネラ 肉類・卵に多いほか、虫やネズミを介して汚染することも 肉類・卵はしっかり加熱する
黄色ブドウ球菌 人などの皮膚や傷口に多い。熱に強い毒素を作る マスク・帽子の着用。手指の傷には手袋を	セレウス菌 米やパスタなどの調理食品に多く、毒素を作る 加熱調理後、すぐに提供するか、すばやく冷却	ウエルシュ菌 大きな鍋などで作る料理や弁当などで菌が増えやすい すばやく冷やして徹底的に再加熱	アニサキス サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類にいる寄生虫 冷凍(-20°C以下、24時間以上)もしくは加熱(70°C以上、または60°C以上なら1分)で死滅
ヒスタミン サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚が原因となる 低温管理が重要	アレルゲン 卵・小麦・そば・乳・エビ・カニ・ピーナッツ・くるみ アレルゲンを含む食材を分けて保管、調理	▶ 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、保健所等へすみやかに連絡しましょう。 ▶ リーフレットおよび各種様式は、ホームページからダウンロードできます。 https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html	

Rencana manajemen sanitasi untuk restoran

Poin Penting Manajemen Sanitasi Yang Baik				⑤ Poin penting pada pengendalian kritis			
	Kapan	Saat menerima bahan baku / Lainnya ()		Klasifikasi	Menu	Metode pemeriksaan	Saat ada masalah
① Periksa bahan baku yang diterima	Bagaimana			Kelompok ke-1	Makanan yang tidak dipanaskan (makanan yang didinginkan yang disajikan dingin)		
② Periksa suhu internal lemari penyimpanan (lemari pendingin /lemari pembeku)	Kapan Saat ada masalah	Sebelum mulai bekerja/saat bekerja/setelah bekerja / Lainnya ()		Kelompok ke-1	Makanan yang dipanaskan (dipanaskan dan disajikan panas)		
③-1 Mencegah kontaminasi silang dan kontaminasi sekunder	Kapan Saat ada masalah	Sebelum mulai bekerja/saat bekerja/setelah bekerja / Lainnya ()		Kelompok ke-2	(Setelah dipanaskan disimpan pada suhu tinggi, dan disajikan panas)		
③-2 Pembersihan,desinfeksi, sterilisasi peralatan, dll.	Kapan Saat ada masalah	Sebelum mulai bekerja/saat bekerja/setelah bekerja / Lainnya ()		Kelompok ke-2	(Setelah dipanaskan disimpan pada suhu tinggi, dan disajikan panas)		
③-3 Membersihkan dan mendisinfeksi toilet	Bagaimana			Kelompok ke-3	Makanan yang didinginkan setelah dipanaskan (Setelah dipanaskan, kemudian dipanaskan kembali dan disajikan panas)		
④-1 Manajemen kesehatan karyawan, dll.	Kapan Saat ada masalah	Sebelum mulai bekerja/saat bekerja/Lainnya ()		Kelompok ke-3	(Setelah dipanaskan didinginkan, dan sajikan dingin)		
④-2 Mencuci tangan	Bagaimana						
	Saat ada masalah						

Poin penting pada pengendalian kritis				Tanda tangan pembuat	Tanggal pembuatan
	Klasifikasi	Menu	Metode pemeriksaan		
	Kelompok ke-1	Makanan yang tidak dipanaskan (makanan yang didinginkan yang disajikan dingin)			
	Kelompok ke-2	Makanan yang dipanaskan (dipanaskan dan disajikan panas)			
	Kelompok ke-3	(Setelah dipanaskan didinginkan, dan sajikan dingin)			