

	原材料/工程 (1)	発生が予想される危害要因は何か(2)	食品から減少・排除が必要な重要な危害要因か(3)	判断根拠は何か(4)	重要と認めた危害要因の管理手段は何か(5)	この工程はCCPか(6)
汚染区域	★1.冷凍サバ(切り身)の受け入(骨なし)	生物的: 病原性微生物による汚染 病原性大腸菌 腸炎ビブリオ サルモネラ属菌  黄色ブドウ球菌 リステリア・モノサイトゲネス アニサキス  化学的: アレルギー物質(サバ) ヒスタミン  物理的: 金属異物の残存 鯖の骨の残存	× ○ ○  ○ ○ ×  × ×  × ○	メーカーの証明書で確認。 海中で汚染されている可能性がある。 漁場、港などで鳥類が飛来し糞などで汚染している可能性がある。 加工中汚染される可能性がある。 自然界で汚染されている可能性がある。 原料は冷凍から解凍されて骨なし加工される。加工後も冷凍され流通する。  メーカーの商品規格書で確認する。  メーカーの安全証明書を確認する。 受け入れ時に検収担当者が消費期限を確認する事と、後工程で温度を上げないよう低温管理をして対応する。  メーカーの証明書で確認する。 骨の除去不足により残存している可能性がある。	注1)加熱調理することで死滅する。          目視で骨が無いか作業都度確認する。 異常のあった商品は使用せず返品する。	× ×  × ×         ×
	★2.食塩の受け入れ	生物的: なし  化学的: なし  物理的: なし				
	★3.冷凍保管	生物的: 病原性微生物の増殖 病原性微生物による汚染  化学的: なし  物理的: なし	× ×	注1)冷凍保管時の温度管理を記録し管理する。 もしくは、標準業務手順書を作成し管理する。		
	★4.食塩の常温保管	生物的: なし  化学的: なし  物理的: なし				

注1)各事業所様により判断根拠及び管理手段が異なりますので貴事業所様にてご記入をお願い致します。

	原材料/工程 (1)	発生が予想される危害要因は何か(2)	食品から減少・排除が必要な重要な危害要因か(3)	判断根拠は何か(4)	重要と認められた危害要因の管理手段は何か(5)	この工程はCCPか(6)
準清潔区域	★5.解凍 冷蔵庫での解凍保管	生物学的: 病原性微生物による増殖 病原性微生物による汚染 病原性微生物による汚染 化学的: 洗浄剤・殺菌剤の混入 物理的: なし	× × × ×	注1)解凍時の温度管理を記録し管理する。 もしくは、標準業務手順書を作成し管理する。  注1)容器の洗浄殺菌におけるマニュアルを遵守することで管理する。 もしくは、衛生標準作業手順書を作成し管理する。		
	★6.食塩の計量	生物学的: なし 化学的: 洗浄剤・殺菌剤の混入 物理的: 計量器具の金属片	× ○	注1)容器の洗浄殺菌におけるマニュアルを遵守することで管理する。 注1)計量マニュアルで管理しても混入する可能性がある。	目視で異物がないか作業都度確認する。	×
	★7.調味料添加	生物学的: 洗浄剤・殺菌剤の混入 化学的: 病原性微生物による汚染 物理的: なし	× ×	衛生マニュアルで管理する。  注1)容器の洗浄殺菌におけるマニュアルを遵守することで管理する。		

	原材料/工程 (1)	発生が予想される危害要因は何か(2)	食品から減少・排除が必要な重要な危害要因か(3)	判断根拠は何か(4)	重要と認められた危害要因の管理手段は何か(5)	この工程はCCPか(6)
清潔区域	★8.加熱(焼き)	生物学的: 病原性微生物の生残 化学的: なし 物理的: なし	○	注1)加熱不足があると病原性微生物が完全に死滅しない。	中心温度85℃以上1分以上の加熱を行う。	ccp 1 ○
	★9.盛り付け	生物学的: なし 化学的: なし 物理的: 硬質異物の混入(骨等)	○	注1)骨の除去不足により残存している可能性がある。	目視で骨がないか作業都度確認する。	×
	★10.提供	生物学的: なし 化学的: なし 物理的: なし		注1)		

注1)各事業所様により判断根拠及び管理手段が異なりますので貴事業所様にてご記入をお願い致します。