

	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.冷凍原料の受け入れ	生物的: 病原性微生物による汚染 病原性大腸菌	○	メーカーの証明書で確認。 納品時の検品で温度・外観を確認する。	異常のあった商品を使用せず返品する。	×
		化学的: アレルギー物質(サバ)	×	メーカーの商品規格書で確認する。		
		物理的: 金属異物の残存 骨等の残存	×	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。	盛り付けの工程で確認。除去する。	×
	★2.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	×	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。		
		化学的: なし	×			
		物理的: なし				
準清潔区域	★3.解凍 冷蔵庫での解凍保管	生物的: 病原性微生物による増殖 病原性微生物による汚染	×	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。		
		化学的: 洗浄剤・殺菌剤の混入	×	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。		
		物理的: なし				
清潔区域	★4.加熱	生物的: 病原性微生物の生残	×	注1)○○℃で○○分加熱することにより病原性微生物は死滅できる。 調理済み食材であるが、保管状態が悪く、微生物が増殖した場合、加熱不足による残存の可能性がある。	中心温度85℃以上1分以上の加熱を行う。	CCP1 ○
		化学的: なし				
		物理的: なし				
	★5.盛り付け	生物的: なし				
		化学的: なし				
		物理的: 骨等の残存	○	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。	×
	★6.提供	生物的: なし		注1)		
		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。