

詳細データ集 (蛇口・取っ手)

冬	2	0	0	0	0
夏	3	0	0	0	0

<山形県>

4 槽シク给水コック		3 槽シク给水コック		2 槽シク给水コック	
一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
41,000	0	310	70	0	0
4,000	0	280	0	0	0

蛇口(検収室)		蛇口(下処理室)		蛇口(スライサ-横)		蛇口(調理釜)	
一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
200	0	140,000	0	1,500	0	20	0
96,000	0	52,000	0	14,000	0	20,000	40

<埼玉県>

ノブ(冷蔵庫)		ノブ(検収室)		ノブ(冷風庫)		トリアフ(下処理室)		トリアフ(フロアホ-ム)	
一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
20	0	5,000	0	1,100	0	770	0	390	0
230	0	40	0	130	0	75	0	36	0
110	0	0	0	50	0	450	0	200	0
20	0	200	0	1,600	0	3,300	0	20	0
20	0	120	0	280	0	250	0	20	0
1,300	0	50	0	5,900	0		
190	0								
0	0								
60	0								
45	0								
...	...								
80	0								
...	...								
0	0								

大ホ-ス		小ホ-ス		スライサ-用ホ-ス		トリアフ(トイレ)	
一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
560	0	380	0	150	0	1,300	0
45	0	180	0	190	0
0	0	0	0			880	0
1	0			200	0
0	0	20	0				

夏	0	0
冬	86	0
夏
冬	77	0
夏	0	0

<千葉県>

冷蔵庫取っ手		プラスチック取っ手	
一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
-	-	-	-
1,200	6,600	2,000	30(0)
-	-	-	-
30(1)	30(25)	-	-

トリアフ (エシャワー)		トリアフ (入り口)		トリアフ (出口)		トリアフ (トイレ)	
一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
-	-	-	-	-	-	-	-
<30(4)	30(0)	<30(1)	30(0)	30(2)	30(0)	48	30(0)
-	-	-	-	-	-	-	-
48	30(0)	<30(0)	30(0)	30(0)	30(0)	30(25)	30(0)

<横浜市>

下処理冷蔵庫取っ手		熱風保管庫取っ手	
一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
<6	陰	70	陰
...

トリアフ (製品保管庫)		真空冷却器取っ手	
一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
110	陰	<6	陰
...

<静岡県>

カラン (一般・手洗い)		カラン (魚用流し)		カラン (野菜用流し)	
一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
-	-	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)
300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)
-	-	-	-	-	-

夏	300(0)	300(0)
冬	-	-
夏	300(0)	300(0)
冬	300(0)	300(0)
夏	300(0)	300(0)
冬	300(0)	300(0)
夏	300(0)	300(0)
冬	300(0)	300(0)
夏	300(0)	300(0)

	冷蔵庫取っ手		魚用冷蔵庫取っ手		野菜用冷蔵庫取っ手		肉用冷蔵庫取っ手	
	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
冬	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	-	-	-	-
夏	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	6,000	300(0)	300(0)	300(0)
冬	-	-	300(0)	300(0)				
夏	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)				

	トリアフ (トイレ)		トリアフ (前室)		トリアフ (調理室)		倉庫出入り口	
	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
冬	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)
夏	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)	300(0)
冬	-	-			300(0)	300(0)		
夏	300(0)	300(0)			300(0)	300(0)		

<兵庫県・明石市>

	ホースの口付近		ホースの持つ部分	
	一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
冬
夏	3,400	300(0)	550	30(0)

<岡山県>

	ドアノブ	
	一般細菌	大腸菌群
冬	2	0
夏	-	-
冬	2	0
夏	-	-

表12 HACCP試行モデル16施設手洗い方法と菌数推移

菌数

行政名	施設名	使用剤	水	石鹸/秒	すすぎ/秒	パーパータオル	エアータオル	アルコール/秒	夏季		冬季	
									洗浄前	洗浄後	洗浄前	洗浄後
1 北海道	新篠津村学校給食センター	薬用石鹸	水		じゆうぶん	○	○	○	-	-	-	-
2 札幌	札幌厚生病院	石鹸	水		じゆうぶん	○	○	○	3.6×10	<30	<30	<30
3 岩手	国立療養所盛岡病院	シャボネット	水/温水	30	じゆうぶん	○	○	○	1.1×10 ²	30(5)	2.7×10	30(4)
4 山形	鶴岡市学校給食センター	シャボネット	温水	30	じゆうぶん	○	○(5<)	○	-	0	-	0
5 埼玉	東松山市学校給食センター	薬用石鹸	水	10	15	○	○(4ml)	○(4ml)	1.1×10 ³	5.0×10 ³	-	-
		薬用石鹸	水						7.3×10 ²	2.0×10 ³	-	-
									9.0×10 ²	1.0×10 ³	-	-
									1.6×10 ⁴	1.0×10 ⁴	-	-
									7.1×10 ⁴	6.0×10 ³	-	-
											1.4×10 ⁵	5.8×10 ³
											2.8×10 ²	6.7×10 ³
											1.8×10 ³	7.9×10 ²
											3.4×10	1.3×10 ³
											2.0×10 ³	4.3×10 ³
											4.6×10 ²	4.6×10 ³
											2.0×10 ³	1.6×10 ³
											2.9×10 ²	1.2×10 ³
6 千葉	グルメシー	石鹸/逆性石鹸	水		記述なし	○		○(後流水)	-	-	-	-
7 東京	国立国際医療センター	薬用石鹸	水		じゆうぶん	-		○	-	-	-	-
8 川崎	デニース高津店	石鹸	水		30<	○		○(布)	3.5×10 ³	300(120)	-	-
									1.1×10 ³	-	-	-
9 横浜	わらべや一洋	石鹸	温水		記述なし	-		逆性(布)			6>	3.2×10 ⁴
											6>	1.1×10 ⁴
											6>	2.6×10 ³
											3.2×10 ²	6>
											4.8×10 ²	6>
											6>	6>

菌数

行政名	施設名	使用剤	水	石鹼/秒	すすぎ/秒	ペーパータオル	エアータオル	アルコール/秒	夏季		冬季	
									洗浄前	洗浄後	洗浄前	洗浄後
10 静岡	日本平ホテル	ハイパックスA	水		じゅうぶん	○		—	300(0)	6.2 × 10 ²	300(0)	300(0)
11 愛知	稲沢市立稲沢中学校	石鹼/逆性石鹼	—	逆性30	記述なし	○	○	—	—	—	—	—
12 大阪	一富士ヶータリング	薬用石鹼	水	30	じゅうぶん	○		—	—	—	—	—
13 兵庫	明石市立貴崎小学校	アルコール石鹼	水	30	30	○	○(2分<)	—	—	300(45)	300(5)	300(0)
14 兵庫	高砂市立北浜保育所	逆性石鹼(0.3%の×10)	水	30	10	○	○	5.0 × 10 ³ *60(2)	60(50) *60(0)	1.1 × 10 ³ *60(0)	600(0) *60(0)	600(10) *60(0)
15 岡山	旭町立旭小学校	石鹼	温水	10	15	○		逆性10秒	—	2.2 × 10 ²	1.5 × 10 ²	2.0 × 10
									—	1.0 × 10 ²	2.0 × 10	0
									—	2.5 × 10	0	5
									—	1.3 × 10 ²	1.1 × 10 ²	1.7 × 10 ²
									—	2.3 × 10 ²	2.2 × 10	2.2 × 10
									—	7.5 × 10	1.5 × 10 ²	1.5 × 10 ²
									—	1.9 × 10 ²	5.0 × 10 ²	5.0 × 10
									—	3.1 × 10 ²	4.0 × 10 ²	4.0 × 10 ²
									—	6.5 × 10	5.0 × 10	5.0 × 10
16 宮崎	清武町学校給食センター	セーフメイトEX	水	20	じゅうぶん	—	○	—	8.8 × 10 ²	300(18)	300(18)	300(22)
									6.5 × 10 ³	300(22)	300(22)	300(22)

兵庫県高砂市の北浜保育園欄の*印はDESO赤変コロニ数を示す

表 1 3 通常分解掃除出来ない調理器具等の微生物汚染状況

埼玉県

設備：大回転釜アーム

季節	調理メニュー	洗浄方法	洗浄前		洗浄後	
			一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
冬	ソテー	水道水→洗剤→熱湯 1時間	330	0	500	0
冬	肉じゃが	水道水→洗剤→熱湯 1時間	-	-	10	0
夏	ソテー	水道水→洗剤→熱湯 1時間	0	0	0	0
夏	肉じゃが	水道水→洗剤→熱湯 1時間	10	0	0	0

設備：大回転釜

季節	調理メニュー	洗浄方法	洗浄前		洗浄後	
			一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
冬	ソテー	水道水→洗剤→熱湯 1時間	180	0	0	0
冬	肉じゃが	水道水→洗剤→熱湯 1時間	-	-	0	0
夏	ソテー	水道水→洗剤→熱湯 1時間	5	0	10	0
夏	肉じゃが	水道水→洗剤→熱湯 1時間	0	0	-	-

兵庫県明石市

設備：大回転釜

季節	調理メニュー	洗浄方法	洗浄前		洗浄後	
			一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
1月	-	水道水→洗剤→温湯	-	-	300(0)	30(0)
2月	-	水道水→洗剤→温湯	-	-	300(0)	30(0)
6月	-	水道水→洗剤→温湯	-	-	300(0)	30(0)
7月	-	水道水→洗剤→温湯	-	-	30(0)	30(0)

宮崎県

設備：フードミキサー

季節	調理メニュー	洗浄方法	洗浄前		洗浄後	
			一般細菌	大腸菌群	一般細菌	大腸菌群
冬	-	湯→洗剤→温湯→乾燥→アルコール	920,000	3,900	350,000	14,000
夏	-	湯→洗剤→温湯→乾燥→次亜	-	-	2,800	300(0)
夏	-	湯→洗剤→温湯→乾燥→93.5°C以上2分	-	-	300(0)	300(0)

表14 調理方法別の微生物残状況

調理方法	調理前後			
	調理前		調理後	
	一般細菌数	大腸菌群	一般細菌数	大腸菌群
煮物	$<10^2 \sim 10^6$	$<10^1 \sim 10^3$	$<10^2 \sim 10^4$	+
汁物	$<10^2 \sim 10^6$	$<10^1 \sim 10^1$	$<10^2 \sim 10^3$	-
焼き物	$<10^2 \sim 10^6$	$<10^1 \sim 10^3$	$<10^2 \sim 10^3$	-
炒め物	$<10^2 \sim 10^7$	$<10^1 \sim 10^5$	$<10^2 \sim 10^3$	+
揚げ物	$<10^2 \sim 10^7$	$<10^1 \sim 10^6$	$<10^2 \sim 10^4$	-
蒸し物	$<10^2 \sim 10^3$	+	$<10^2 \sim 10^4$	-
和え物	$<10^2 \sim 10^7$	$<10^1 \sim 10^3$	$<10^2 \sim 10^4$	$- \sim 10^2$
サラダ	$<10^2 \sim 10^6$	$<10^2 \sim 10^4$	$<10^2 \sim 10^6$	$- \sim 10^3$

表15 調理方法別の微生物生残状況
(HACCP導入前後での比較)

調理方法	調理後					
	HACCP導入前			HACCP導入後		
	一般細菌数	大腸菌群		一般細菌数	大腸菌群	
煮物	<10 ² ~10 ⁴	+		<10 ² ~10 ⁴	-	
汁物	<10 ² ~10 ³	-		<10 ² ~10 ³	-	
焼き物	<10 ² ~10 ³	-		<10 ²	-	
炒め物	<10 ² ~10 ³	+		<10 ² ~10 ³	-	
揚げ物	<10 ² ~10 ⁴	-		<10 ² ~10 ⁴	-	
蒸し物	<10 ² ~10 ³	+		<10 ² ~10 ⁴	-	
和え物	<10 ² ~10 ⁴	-	~10 ²	<10 ² ~10 ⁴	-	~10 ³
サラダ	<10 ² ~10 ⁶	-	~10 ³	<10 ² ~10 ⁶	-	~10 ²

表16 野菜の湯がきによる殺菌効果

野菜名	条件	湯がき前後			
		湯がき前		湯がき後	
		一般細菌数	大腸菌群	一般細菌数	大腸菌群
絹さや	100°C・5分	10 ⁴	+	10 ²	+
キュウリ	90°C・5秒	10 ⁵ ~10 ⁶	<10 ² ~10 ³	<10 ² ~10 ³	-
レタス	90°C・5秒	10 ³	+	<10 ²	-
レタス	93-95°C・3秒	10 ³	-	<10 ²	-
白菜	80°C・4分	10 ⁴	+	<10 ²	-
キャベツ	100°C・2.5分	10 ³	10 ¹	<10 ²	+
モヤシ	100°C・4.5分	10 ⁷	10 ⁴	<10 ²	-
ニンジン	100°C・3分	10 ²	-	<10 ²	-
チンゲンサイ	100°C・4分	10 ⁷	10 ¹	10 ²	-
チンゲンサイ	100°C・1.5分	10 ⁵	10 ¹	10 ³	-
冷凍ホルコーン	75°C・1分	10 ⁴	10 ¹	<10 ²	-
冷凍ミックスベジタ	75°C・1分	<10 ² ~10 ⁶	<10 ¹ ~10 ³	<10 ² ~10 ⁴	-
冷凍いんげん	75°C・1分	10 ⁴	-	10 ²	-
冷凍枝豆	湯かけ	10 ⁵	-	10 ²	-
冷凍ホウレンソウ	50°C湯かけ	<10 ² ~10 ⁶	<10 ² ~10 ⁴	<10 ² ~10 ⁶	-~10 ²
ホウレン草	100°C・3分	10 ⁴	10 ³	<10 ²	-
キクラゲ	50°C湯かけ	10 ⁴	10 ⁶	10 ²	10 ²
春菊	100°C・5分	10 ⁶	10 ²	10 ²	-

表17 フルーツの保存試験

一般細菌数

保存条件	切り始め	2時間後	4時間後
メロンの冷蔵庫保存(4℃)	$10^3 \sim 10^4$	$10^3 \sim 10^4$	$10^3 \sim 10^4$
メロンの20℃保存	$10^3 \sim 10^4$	10^4	10^4
メロンの40℃保存	$10^3 \sim 10^4$	$10^4 \sim 10^5$	10^5
イチゴの冷蔵庫保存(4℃)	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$
イチゴの20℃保存	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$
イチゴの40℃保存	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$

大腸菌群数

保存条件	切り始め	2時間後	4時間後
メロンの冷蔵庫保存(4℃)	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$
メロンの20℃保存	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$
メロンの40℃保存	$<10^2$	$<10^2$	$10^1 \sim 10^2$
イチゴの冷蔵庫保存(4℃)	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$
イチゴの20℃保存	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$
イチゴの40℃保存	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$

★:メロン10個を1本の包丁で連続して切断し検体とした

表18 調理器具の洗浄・保管・殺菌方法と洗浄後の生残菌数

調理器具名	洗浄・保管・殺菌方法	洗浄・保管・殺菌後	
		一般細菌数	大腸菌群
包丁	洗剤洗浄→UV殺菌	$<10^2 \sim 10^2$	$- \sim 10^1$
	水洗→熱湯消毒	10^2	-
	アルカリ洗剤洗浄→70%アルコール→UV殺菌	$<10^2 \sim 10^2$	-
まな板	洗剤洗浄→UV殺菌	10^2	-
	水洗→熱湯消毒	10^2	-
	水洗→アルコール噴霧	10^2	-
	アルカリ洗剤洗浄→200PPM塩素→UV殺菌	10^2	-
ザル・カゴ類	アルカリ洗剤洗浄→200PPM塩素→UV殺菌	$<10^2 \sim 10^5$	-
	自動食器洗浄→熱風乾燥	$<10^2 \sim 10^7$	-
	水洗浄→70PPM塩素→乾燥	$<10^2 \sim 10^3$	$<10^2 \sim 10^2$
	湯洗浄→洗剤洗浄→乾燥	10^3	-
	洗剤洗浄	$<10^2 \sim 10^2$	$- \sim 10^3$
皮はぎ器	水洗→熱湯消毒	10^2	-
	アルカリ洗剤洗浄→200PPM塩素	$10^4 \sim 10^6$	$- \sim 10^1$
	洗剤洗浄→UV殺菌・乾燥	$<10^2 \sim 10^2$	-
スライサー刃	アルカリ洗剤洗浄→200PPM塩素→UV殺菌	10^2	-
	水洗浄→70PPM塩素→乾燥	10^2	-
スポンジ タワシ ふきん	湯洗浄→洗剤洗浄→乾燥	$<10^2 \sim 10^4$	+
	湯洗浄→洗剤洗浄→乾燥	$<10^2 \sim 10^4$	+
	湯洗浄→洗剤洗浄→乾燥	$<10^2 \sim 10^4$	+
	湯洗浄→洗剤洗浄→乾燥	$<10^2 \sim 10^4$	+

表19 学校給食が原因となった食中毒の
発生要因

疫学調査結果	事例数	%
二次汚染	57	49.1
加熱不足	29	25.0
長時間放置	18	15.0
調理従事者	9	7.8
原材料	3	2.6
合計	80	100

食中毒事件録（昭和61年～平成7年）

表20 調理方法別の危害リスト

和え物, 煮物・蒸し物, 焼き物, 炒め物, 汁物					
危害要因	納品・保管時	下処理	調理・加工時	配缶・包装	保管・配送
病原微生物による汚染	●	●	●	●	●
病原微生物の増殖	●	●	●	●	●
病原微生物の生残	●	●	●	●	●
異物混入	●	●	●	●	●
油の酸化・腐敗					
ソラニンの混入					
揚げ物					
危害要因	納品・保管時	下処理	調理・加工時	配缶・包装	保管・配送
病原微生物による汚染	●	●	●	●	●
病原微生物の増殖	●	●	●	●	●
病原微生物の生残	●	●	●	●	●
異物混入	●	●	●	●	●
油の酸化・腐敗					
ソラニンの混入					
サラダ(ポテト)					
危害要因	納品・保管時	下処理	調理・加工時	配缶・包装	保管・配送
病原微生物による汚染	●	●	●	●	●
病原微生物の増殖	●	●	●	●	●
病原微生物の生残	●	●	●	●	●
異物混入	●	●	●	●	●
油の酸化・腐敗					
ソラニンの混入		●			

表21 調理方法別のCCP設定

調理方法	納品時	下処理	加熱時	盛付時	冷却時	保管・配送時
煮物・蒸しもの	○		●	●		○
焼き物	○		●	●		○
炒め物	○		●	●		○
汁物	○		●	●		○
揚げ物	○		●	●		○
和え物	○	○	○	○	○	○
サラダ	●	●	●	●	●	●

●:大半の施設で設定
○:施設により区々に設定

調理施設におけるHACCP試行施設概要

施設名	調理施設の構造	提供食数(調理能力)/日	調理員/栄養士	計	食数/員数	築年月(改築年)	備考
北海道新篠津村学校給食センター	ドライ	580食(1000)	6/1	7	82.9	昭和61年1月	小1、中1、保5
山形県鶴岡市学校給食センター	ドライ	5,130食	30/3	33	155.5	昭和62年	小21、中6
埼玉県東松山市学校給食センター	ドライ	4,600食	20/2	22	209.1	平成9年4月	小8
愛知県稲沢市立稲沢中学校	ウエット	570食(800)	4/1(給)	5	114	平成5年	
兵庫県明石市立貴崎小学校	ドライ	680食	5/1	6	113.3	平成9年4月	
岡山県久米郡旭町立旭小学校	ドライ	200食	3/1	4	50	平成4年	
宮城県清武町学校給食センター	ドライ	3346食(5000)	15/2	17	196.8	平成7年9月	小3、中1
国立療養所盛岡病院	セミドライ	250食/回	8/2	10	75	昭和54年(平成5年)	
国立国際医療センター	ドライ	660食/回(900)	24/5	29	68.3	平成9年4月	
厚生連総合病院 札幌厚生病院	ドライ	450食/回	22/6	28	48.2	平成6年10月	一部クックチル方式
株式会社グルメルシー	ドライ	800食(20000)	20/8	28	28.6	平成8年9月	クックチル方式
兵庫県高砂市立北浜保育所	ドライ	92食	2/0	2	46	平成7年4月	
わらべや日洋株式会社	一部ウエット	10万食(15万)	550	550	181.8	平成5年	
一富士ケータリング株式会社	ドライ	6000食(50000)	150	150	40	平成9年9月	24時間稼働
株式会社デニーズジャパン	ドライ	800食(1500)	3	3	266.7	平成9年12月	24時間営業
株式会社ニッセー 日本平ホテル	ウエット	30食/回(700)	23	23	9.1	昭和39年	

※備考欄の小、中、保とあるのは学校給食の共同調理場での提供学校数
 小は小学校、中は中学校、保は保育園

調査献立一覧表

施設名	揚げ物	焼き物	炒め物	煮物	汁物	和え物	サラダ	その他
北海道新篠津村学校給食センター	スイートポテトフライ	ハンバーグソース焼き	プロコリトベコンソテー	スキヤキ煮	コンソメスープ	白菜のからしマヨネーズ飯	ポテトサラダ	ミニおにぎり 蒸しシューマイ
山形県鶴岡市学校給食センター	コロケ	ハンバーグ	おから炒り	コーンシチュー	かきたま汁	ピナツツ飯 ヨーグurt飯	チキンマリン	イガ栗蒸し リンゴ
埼玉県東松山市学校給食センター	ポテトコロケ	オムレツ	コーンとマカロニのソテー	肉じやが		ポテトサラダ		
愛知県稲沢市立稲沢中学校	鶏肉の唐揚げ		八宝菜	親子煮		ごま和え		
兵庫県明石市立貴崎小学校			きんぴらごぼう	カレーシチュー		白菜のごま和え		
岡山県久米郡旭町立旭小学校	トンカツ	鮭のマヨネーズ焼き	野菜のソテー	筑前煮		ごま和え		
宮崎県清武町学校給食センター	鶏天	魚の香味焼き	ホウレンソウのソテー	厚揚げの中華煮	南瓜のシチュー	野菜のごま和え		
国立療養所盛岡病院	鶏肉の竜田揚げ	あじ塩焼き	野菜のきんぴら	野菜炊き合わせ風	味噌汁	ごま和え	サラダ盛り合わせ	
国立国際医療センター	ひれかつ	鶏肉の薬味焼き	豚肉の生揚げ	大根と生揚げ汁	玉葱と麩の味噌汁	春菊のごま和え	野菜サラダ 海藻サラダ	
厚生連総合病院 札幌厚生病院	揚魚甘酢あんかけ	おろしハンバーグ	野菜ソテー	味噌田楽	さつま汁	焼きなます	ドレッシング ソテー	
株式会社グルメルシー	鶏肉の唐揚げ	魚の照り焼き		魚の煮付け		ごまだれ和え		
兵庫県高砂市立北浜保育所	サバの竜田揚げ		焼きそば	煮込みハンバーグ				
わらべや日洋株式会社	鶏唐揚げ	牛カルビ	ペパロニ ニスハゲツテ	牛丼				白飯 手巻きおにぎり
一富士ケータリング株式会社	エビの天ぷら唐揚げ	さごし焼き	にんじん	炊き			中華サラダ	自動にぎり、桜大根 出し巻き、鮭こんぶ
株式会社デニーズジャパン	加味鶏の唐揚げ それ飯	おろしハンバーグ、特選牛盛り肉	ジャーマンポテト、チャーハン	ビーフジャー	有機野菜のスープ	ポテトと卵のサラダ	デニーズ シェフサラダ	ライス、パンケーキ、俄どりのヨー ケルト、チョコブルネーサンデー
株式会社ニッセー 日本平ホテル		ビーフハンバーグステーキ		桜エビのめんば	ポテトのクリームスープ			甘鯛の信州蒸し ご飯

Ⅲ HACCP 試行案

	頁
危害分析・危害リスト	1 ～ 16
衛生管理総括表	17 ～ 32
CCP 整理表	33 ～ 42
標準衛生作業手順書	43 ～ 56
原材料受け入れマニュアル	57 ～ 60
原材料保管マニュアル	61 ～ 63
野菜類の下処理マニュアル	64
加熱基準	65 ～ 66
配缶マニュアル	67
調理工程以外の標準衛生作業手順書	68 ～ 70
食品衛生管理日誌	71
衛生管理チェックリスト	72 ～ 74
作業開始前準備マニュアル	75
手洗いマニュアル	76
床の洗浄消毒マニュアル	77
器具類の洗浄消毒マニュアル	78 ～ 79
冷蔵庫及び冷凍庫の洗浄消毒マニュアル	80
そ族・昆虫駆除マニュアル	81
使用水管理	82
非常時の対応マニュアル	83

危害分析 - 危害リスト

[ハンバーグのソース焼き]

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
受け入れ	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物による汚染 ○微生物の増殖 ○異物の混入 	<ul style="list-style-type: none"> ○生産製造段階で汚染、流通時の取扱 い不良 ○流通時の温度管理 不良、期間長期化 ○生産製造段階で（ 石、金属片等）混 入 	<ul style="list-style-type: none"> ○受け入れの際、立ち 会いが困難な場合が ある。 	<ul style="list-style-type: none"> ○優良納入業者の選定 ○一日量の生鮮品の当 日受け入れ ○品質、表示の確認 ○専用容器への移し替 え
保管	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物の増殖 ○保管設備内における 二次汚染 ○鼠族、昆虫による汚 染 	<ul style="list-style-type: none"> ○保管温度の不良 ○保管の長期化 ○不適切な保管 ○鼠族、昆虫の侵入 	<ul style="list-style-type: none"> ○継続の確認がされて いない。 	<ul style="list-style-type: none"> ○冷蔵（冷凍）庫内適 正温度の維持 ○先入れ先出しの励行 ○各々専用容器に移し 替えて保管 ○すのこ等の上に保管 ○鼠族、昆虫の侵入防 止、駆除
味付け	<ul style="list-style-type: none"> ○手指、器具等による 二次汚染 	<ul style="list-style-type: none"> ○手指、器具の消毒 不十分 		<ul style="list-style-type: none"> ○手指、器具の洗浄消 毒徹底
解凍	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物の増殖 	<ul style="list-style-type: none"> ○室温での長時間解 凍 	<ul style="list-style-type: none"> ○味付けした冷凍ハン バーグを焼き工程に 入るまで室温解凍し ている。 	<ul style="list-style-type: none"> ○短時間解凍 ○冷蔵保存

危害分析 - 危害リスト

[ハンバーグのソース焼き]

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
オープン焼き	○微生物の残存	○加熱温度、時間の不足		○十分な温度、時間での加熱
配缶	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下 ○放置時間の長期化		○保温管理 ○速やかな喫食提供
	○二次汚染	○不適切な保管 ○手指からの汚染		○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄消毒徹底
	○異物混入	○取り扱い不良		○目視確認
配送	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下 ○配送時間の長期化	○保育所、中学校へ配送しているが、保温保冷設備がない。	○保温管理 ○効率的な運搬
喫食	○二次汚染	○汚染した食器類の使用		○食器類の洗浄消毒徹底
廃棄物	○施設内、周囲の汚染	○廃棄物容器からの汚水等の漏れ ○残渣の取扱不良 ○残渣類を餌とする鼠族・昆虫の侵入		○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での保管 ○返却残渣を非汚染区域に持ち込まない
機械・器具の洗浄	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染		○器具容器類の洗浄消毒の徹底 ○機械類の分解洗浄等の徹底