

衛生管理総括表

(すき焼き系)

設備/工賃	危害	危害の発生要因	防止措置	管理状態	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
<p>鶏肉 鶏皮 鶏骨 鶏油 鶏卵 鶏卵黄 鶏卵白 鶏油</p> <p>受け入れ</p>	<p>○微生物による汚染</p>	<p>○生産製造段階で汚染、流通時の取扱い不良</p>	<p>○優良納入業者の選定</p> <p>○一日量の生鮮品の当日受け入れ</p>	<p>○変色、腐敗等なし</p> <p>○表示期限内であること</p> <p>○冷蔵品の温度が適切であること</p>	<p>○受け入れ時の立ち会い</p> <p>○受入記録簿の作成</p>	<p>○不良品の返品・交換</p> <p>○使用停止</p> <p>○代替品の使用</p> <p>○納入業者の変更</p>	<p>○検収簿等の確認</p>	<p>○給食用物資及び生鮮食品の取扱い、食品衛生管理日誌</p>	
	<p>○微生物の増殖</p>	<p>○流通時の温度管理不良、期間長期化</p>	<p>○品質、表示の確認</p>	<p>○冷蔵庫内温度5℃以下であること</p>	<p>○庫内温度の定期的確認</p>	<p>○温度調整</p> <p>○不良品の廃棄</p>	<p>○冷蔵(冷凍)庫の定期的点検</p> <p>○温度計の修正</p>		
	<p>○異物の混入</p>	<p>○生産製造段階で(石、金属片等)混入</p>	<p>○専用容器への移し替え</p>	<p>○包装形態に異常ないこと</p>	<p>○庫内の定期的点検</p>	<p>○収納品の入れ替え調整</p> <p>○既入品の廃棄</p>			
	<p>○微生物の増殖</p>	<p>○保管温度の不良</p> <p>○保管の長期化</p>	<p>○冷蔵(冷凍)庫内適正温度の維持</p>	<p>○冷蔵庫内温度-15℃以下であること</p>	<p>○在庫点検</p>				
	<p>○保管設備内における二次汚染</p>	<p>○不適切な保管</p>	<p>○先入れ先出しの励行</p> <p>○存々専用容器に移し替えて保管</p> <p>○すのこ等の上に保管</p>	<p>○冷蔵(冷凍)庫内の収納を7割程度までとする</p> <p>○購入品の使用</p>					
	<p>○風埃、昆虫による汚染</p>	<p>○風埃、昆虫の侵入</p>	<p>○風埃、昆虫の侵入防止、駆除</p>	<p>○割れ目、隙間等の閉塞</p> <p>○駆除</p>	<p>○定期的点検</p> <p>○定期的駆除</p>	<p>○割れ目、隙間等の閉塞</p> <p>○駆除</p>	<p>○点検記録簿の確認</p> <p>○駆除記録簿の確認</p>	<p>○衛生管理チェックリスト</p> <p>○駆除管理簿</p>	
<p>下処理(鶏皮・骨)</p>	<p>○微生物の残存</p>	<p>○洗浄不十分</p>	<p>○洗浄の徹底</p>						
	<p>○手洗、器具等による二次汚染</p>	<p>○手洗、器具の消毒不十分</p>	<p>○手洗、器具の洗浄消毒徹底</p>						
<p>粗切り</p>	<p>○器具の共用</p>	<p>○器具の共用</p>	<p>○食品、用途別の器具等の使用</p>						
<p>解凍</p>	<p>○微生物の増殖</p>	<p>○室温での長時間解凍</p>	<p>○短時間解凍</p>						

衛生管理総括表

設備/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	監視態	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
配管 配管	○微生物の残存	○加熱温度、時間の不足 ○微生物増殖至適温度までの低下	○十分な温度、時間の加熱 ○保温管理	CCP	○75℃以上、1分以上	○温度、時間の測定	○再加熱	○加熱記録の確保 ○中心温度計補正	○中心温度記録簿	
	○微生物の増殖	○放置時間の長期化 ○不適切な保管 ○手指からの汚染 ○取り扱い不良	○速やかな献食提供 ○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄消毒徹底 ○目視確認				○不良品の廃棄 ○代用品の提供			
配管 配管	○二次汚染	○微生物増殖至適温度までの低下	○保温管理							
	○異物混入	○配送時間の長期化	○効果的な選別							
配管 配管	○微生物の増殖	○汚染した食器類の使用 ○廃棄物容器からの汚水等の流れ	○食器類の洗浄消毒徹底 ○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での保管		○調理終了から2時間以内の喫食	○時刻の計時				○各学校等における日誌等
	○二次汚染	○凍達の取扱い不良 ○残渣等を顔とする民族・昆虫の混入	○器具容器類の洗浄消毒の徹底 ○根拠類の分解洗浄等の徹底		○洗浄機設定80℃、5分以上					
配管 配管	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染								
	○二次汚染									

衛生管理総括表

(ミニおにぎり)

設備/工程		危害	危害の発生要因	防止措置	特性	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;"> <p>米</p> <p>水道水</p> <p>乾燥釜</p> <p>かつおぶし</p> <p>醤油</p> </div> <div style="width: 85%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>要り入れ</p> <hr/> <p style="text-align: center;">保管</p> <hr/> <p style="text-align: center;">下処理(洗米)</p> <hr/> <p style="text-align: center;">乾燥</p> <hr/> <p style="text-align: center;">カット</p> <hr/> <p style="text-align: center;">おかし乾燥</p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> 微生物による汚染 微生物の付着 異物の混入 微生物の増殖 保管設備内における二次汚染 鼠糞、虫虫による汚染 微生物の残存 手袋、器具等による二次汚染 微生物の残存 手袋、器具等による二次汚染 	<ul style="list-style-type: none"> 生産製造設備で浮遊、流通時の取扱い不良 流通時の温度管理不良、期間長期化 生産製造設備で(石、金属片等)混入 保管の長期化 不適切な保管 鼠糞、虫虫の混入 洗浄不十分 手袋、器具の清掃不十分 加熱温度、時間の不足 手袋、器具の消毒不十分 器具の共用 	<ul style="list-style-type: none"> 原料納入業者の選定 品質、表示の確認 専用容器への移し替え 先入れ先出しの履行 密閉容器に替り替えて保管 すのこ等の上に保管 鼠糞、虫虫の侵入防止、駆除 洗浄の徹底 手袋、器具の洗浄消毒徹底 十分な温度、時間の加熱 手袋、器具の消毒徹底 食品、用途別の器具等の区別 	<ul style="list-style-type: none"> 変色、腐敗等なし 表示期限内であること 包装形態に異常ないこと 購入票の使用 開れ目、取開等の有無 食品袋の密閉状態 乾燥器設定100℃、22分 乾燥後75℃以上 	<ul style="list-style-type: none"> 受け入れ時の立ち金い 要入記録簿の作成 在庫点検 定期的点検 定期的駆除 温度、時間の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 不食品の返品・交換 使用停止 代替品の使用 購入業者の変更 既購入品の廃棄 開れ目、取開等の閉塞 鼠糞 再加熱 	<ul style="list-style-type: none"> 採取標準の確認 点検記録簿 望條記録簿 因熱記録の確認 既定条件の確認 再度計測 	<ul style="list-style-type: none"> 培養用物質及び生製変品後取牌、食品衛生管理日誌 衛生管理チェックリスト 鼠防管理簿 中心温度記録簿 			

衛生管理総括表

(三におにぎり)

段階/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
おにぎり調理	○二次汚染	○手指、器具の消毒不十分	○手指、器具の洗浄・消毒	○調理終了から2時間以内の喫食	○時刻の計時			○各学校等における日報等	
	○微生物の増殖	○殺菌剤の濃度低下 ○放置時間の長期化 ○不適切な保管 ○手指からの汚染 ○取り扱いはず	○保冷管理 ○適やかな喫食提供 ○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄・消毒徹底 ○目視確認	○調理終了から2時間以内の喫食	○時刻の計時	○不用品の廃棄 ○代替品の提供			
配送	○異物混入	○配送時間の長期化	○効果的な包装						
	○微生物の増殖	○殺菌剤の濃度低下 ○配送時間の長期化	○効果的な包装						
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						
	○施設内、周囲の汚染	○廃棄物容器からの汚水等の溢れ ○残飯の取扱不具合 ○残液類を顧みずする ○鼠・昆虫の侵入	○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での処理 ○返却袋逆を非汚染区域に持ち込まない	○調理終了から2時間以内の喫食	○時刻の計時				
撤収・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・消毒徹底	○洗浄機設定80℃、5分以上					
			○機材類の分解・洗浄等の徹底						

衛生管理総括表

(フロウコリーとペーコンのソナー)

設備/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善措置	検査方法	記録文書	備考
	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物による汚染 	<ul style="list-style-type: none"> ○生産製造設備で汚染、流通時の取扱い不良 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> ○変色、腐敗等なし ○表示期限内であること ○冷蔵品の品温が適切であること ○冷凍品が凍結されていないこと ○包装形態に異常ないこと 	<ul style="list-style-type: none"> ○受け入れ時の立ち会い ○受入記録簿の作成 	<ul style="list-style-type: none"> ○不良品の返品・交換 ○使用停止 ○代替品の使用 ○納入業者の変更 	<ul style="list-style-type: none"> ○検査簿等の履歴 	<ul style="list-style-type: none"> ○給食用物資及び生鮮食品検査簿、食品衛生管理日記 	
	<ul style="list-style-type: none"> ○保管設備内における二次汚染 ○風乾、昆虫による汚染 ○微生物の残存 ○手指、器具等による二次汚染 ○微生物の増殖 	<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 ○風乾、昆虫の侵入 ○洗浄不十分 ○手指、器具の消毒不十分 ○器具の共用 ○室温での長時間凍凍 	<ul style="list-style-type: none"> ○冷蔵（冷凍）庫内適正温度の維持 ○先入れ先出しの動作 ○各々専用容器に移し替えて保管 ○すのこ等の上に保管 ○風乾、昆虫の侵入防止、塵除 ○洗浄の徹底 ○手指、器具の洗浄消毒徹底 ○食品、用途別の器具等の使用 ○短時間凍凍 	<ul style="list-style-type: none"> ○冷蔵庫内温度5℃以下であること ○冷凍庫内温度-15℃以下であること ○冷蔵（冷凍）庫内の収納を7割程度までとする ○購入品の使用 ○割れ目、隙間等の有無 ○食品類の密閉保存 	<ul style="list-style-type: none"> ○庫内の定期的点検 ○在庫点検 ○定期的点検 ○定期的塵除 	<ul style="list-style-type: none"> ○温度調整 ○不良品の廃棄 ○収納品の入れ替え調整 ○既製品の優先使用 ○割れ目、隙間等の閉塞 ○塵除 	<ul style="list-style-type: none"> ○点検記録簿 ○塵除記録簿 	<ul style="list-style-type: none"> ○衛生管理チェックリスト ○風防除菌管理簿 	

衛生管理総括表

[アロココリとペーコソンのソテー]

校務/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	監視	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> ガイル ソテー 配出 </div>	○微生物の残存	○加熱温度、時間の不足	○十分な温度、時間の加熱	C C P	○沸騰水中(約100℃)、3分以上(※P7) ○沸騰水中(約100℃)、10分以上(※P7)	○温度、時間の測定	○再加熱	○加熱記録の確認 ○中心温度計の補正	○中心温度記録簿	
	○微生物の残存	○加熱温度、時間の不足	○十分な温度、時間の加熱	C C P	○中心温度75℃以上、1分以上	○温度、時間の測定	○再加熱	○加熱記録の確認 ○中心温度計の補正	○加熱記録簿	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 配出 喫食 残棄物 </div>	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下	○保温管理 ○遅やかな供食提供				○不良品の廃棄 ○代替品の提供			
	○二次汚染	○放置時間の長期化	○適切な保管	○衛生的な食缶等に保管 ○手洗の洗浄消毒徹底						
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 配出 喫食 残棄物 </div>	○異物混入	○取り扱い不良	○目視確認							
	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下	○保温管理	○効果的な選別						
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 喫食 残棄物 機械・器具の洗浄 </div>	○二次汚染	○汚染した食器類の使用	○食器類の洗浄消毒徹底		○調理終了から2時間以内の喫食	○時刻の計時			○各学校等における日誌等	
	○施設内、周囲の汚染	○盛皿容器からの汚水等の漏れ ○残渣の取扱い不良 ○噴霧類を類とする、風塵・昆虫の侵入	○盛皿容器からの適正取扱、所定場所での保管 ○延却残渣を非汚染区域に持ち込まない							
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 機械・器具の洗浄 </div>	○二次汚染	○高熱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		○洗浄機設定(80℃、5分以上)					
			○機械類の分解洗浄等の徹底							

衛生管理系統構築

(白菜のからしマヨネーズ和え)

設備/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
白菜 ホワイトキャベツ しょうが 醤油 砂糖 卵黄 マヨネーズ	○微生物による汚染	○生産製造段階で汚染、流通時の取り扱い不良	○優良納入業者の選定 ○1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	○変色、腐敗等なし ○表示期限内であること ○冷蔵品の品温が適切であること ○包装形態に異常ないこと	○受け入れ時の立ち会い ○受入記録簿の作成	○不良品の返品・交換 ○使用停止 ○代替品の使用 ○納入業者の変更	○検収簿等の確認	○給食用物資及び生鮮食品検収簿、食品衛生管理日記	
	○微生物の増殖	○流通時の温度管理不良、期間経過後 ○生産製造段階で（石、金属片等）混入 ○保管温度の不良	○冷蔵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	○冷蔵庫内温度10℃以下であること ○冷蔵庫内の取納を7割程度までとする ○障入障の使用	○庫内温度の定期的確認 ○庫内の定期的点検 ○在庫点検	○温度調整 ○不良品の廃棄 ○取納品の入れ替え調整 ○取納品の優先使用			
	○保管設備内における二次汚染	○保管の長期化 ○不適切な保管	○風湿、昆虫の侵入防止、駆除 ○洗浄の徹底 ○手指、器具の洗浄消毒徹底 ○食品、用途別の器具等の使用	○風湿、昆虫の侵入 ○洗浄不十分 ○手指、器具の消毒不十分 ○器具の共用	○定期的点検 ○定期的駆除	○割れ目、隙間等の閉塞 ○駆除	○点検記録確認 ○駆除記録確認	○衛生管理チェックリスト ○駆除管理履歴	
下処理（配カット、洗浄） スライス ポイル	○微生物の残存 ○手指、器具等による二次汚染	○洗浄不十分 ○手指、器具の消毒不十分 ○器具の共用	○十分な温度、時間の加熱	○沸騰水中（約100℃）、3分以上（卵、野菜類） ○沸騰水中（約100℃）、1分以上（しょうが）	○温度、時間の測定	○再加熱	○加熱記録の確認 ○中心温度計の補正	○中心温度記録簿	

衛生管理総括表

(白菜のからしマヨネーズ和え)

設備/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
冷却	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度での長時間放置	○流水冷却 ○冷蔵庫内保管	○中心温度を10分以内に20℃未満に下げ、冷却工程(約5分)に保管(120分以内)	○温度、時間の測定	○再冷却 ○不良品の廃棄 ○再調整	○中心温度計の校正		
混合	○二次汚染	○手指、器具の消毒不十分	○手指、器具の洗浄消毒 ○保温管理	○保温管理					
配分	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの上昇 ○放置時間の長期化	○連やかな喫食提供						
	○二次汚染	○不適切な保管	○衛生的な食缶等に保管						
	○異物混入	○取り扱い不良	○目視確認						
	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの上昇 ○配送時間の長期化	○保温管理 ○物本的な運搬						
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	○調理終了から2時間以内の喫食	○時刻の計時				○各学校等における日誌等
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 ○残渣類を類とする鼠・昆虫の侵入	○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での保管 ○逆却残渣を非汚染区域に持ち込まない						
洗浄・器具の洗浄	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染	○器具等器類の洗浄消毒の徹底 ○機械類の分解洗浄等の徹底	○洗浄機設定(80℃、5分以上)					

衛生管理系総括表

(ポテトサラダ)

設備/工程		危害	危害の発生要因	防止措置	懸念点	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
フライパン キュウリ マヨネーズ トマト(塩漬) マスタード 醤油 コショウ 塩 受け入れ	○微生物による汚染 ○微生物の増殖 ○異物の混入 ○微生物の増殖	○生産製造設備で汚染、流通時の取扱い不良 ○流通時の温度管理不良、期間品質低下 ○生産製造設備で(石、金属片等)混入 ○保管温度の不良	○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 ○冷蔵庫内温度10℃以下の維持	○変色、腐敗等なし ○表示期限内であること ○冷蔵品の品質が適切であること ○包装形態に異常がないこと ○冷蔵庫内温度10℃以下であること ○冷蔵庫内の収納を7割程度までとする ○購入庫の使用	○受け入れ時の立ち会い ○要入記録簿の作成 ○庫内温度の定期的確認 ○庫内の定期的点検 ○在庫点検	○不良品の返品・交換 ○使用停止 ○代替品の使用 ○納入業者の変更	○点検記録確認 ○加熱記録の確認 ○中心温度計の補正	○給食用物資及び生鮮食品検収簿、食品衛生管理日誌			
	○保管設備内における二次汚染 ○異状、昆虫による汚染 ○微生物の残存 ○手洗、器具等による二次汚染 ○微生物の残存	○不適切な保管 ○鼠糞、昆虫の侵入 ○洗浄不十分 ○手洗、器具の消毒不十分 ○器具の共用 ○加熱温度、時間の不足	○先入れ先出しの励行 ○各々専用容器に移し替えて保管 ○すのこ等の上に乗置 ○鼠糞、昆虫の侵入防止、駆除 ○洗浄の徹底 ○手洗、器具の洗浄消毒徹底 ○食品、用途別の器具等の使用 ○十分な温度、時間の加熱	○目録、隔菌等の存否 ○食品類の密閉保存 ○冷蔵75分、1分(約)以上100℃、35分(約)以上100℃、2分以上(キウリ) ○沸騰水中(約100℃)、20分以上(マヨネーズ)	○定期的点検 ○定期的駆除 ○温度、時間の測定	○再加熱	○中心温度記録簿 ○器具の定期点検記録簿				
下処理(洗剤、熱湯、熱水洗浄) スライス 蒸し ポイル											

衛生管理総括表

設備/工程		危害	危害の発生要因	防止措置	監視点	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
冷却	班合	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度での長時間放置	○流水冷却 ○扇風機又はスポットクーラーによる冷却 ○冷蔵庫内保管	○中心温度を30分以内に20℃付近まで下げ ○次の工程までの間、冷蔵庫(野村5℃以下)に保管(120分以内)	○温度、時間の測定	○再冷却 ○不良品の廃棄 ○再調整	○中心温度計の校正			
		○二次汚染	○手指、器具の消毒不十分	○手指、器具の洗浄消毒徹底							
配缶	班合	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの上昇	○保温管理	○保温管理			○不良品の廃棄 ○代替品の提供			
		○二次汚染	○放置時間の長期化 ○不適切な保管 ○手指からの汚染 ○取り扱い不良	○速やかな喫食提供 ○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄消毒徹底 ○目視確認							
配缶	班合	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの上昇	○保温管理	○保温管理						
		○二次汚染	○配缶時間の長期化	○効率的な運搬							
配缶	班合	○二次汚染	○汚染した食器類の使用	○食器類の洗浄消毒徹底	○調理終了から2時間以内の喫食	○時刻の計時				○各学校等におけるB誌等	
		○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 ○残渣類を餌とする風族・昆虫の侵入	○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での保管 ○残渣類を非汚染区域に持ち込まない							
配缶	班合	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染	○器具等器類の洗浄消毒の徹底	○洗浄徹底(80℃、5分以上)						
				○機材類の分解洗浄等の徹底							

CCP 整理表

重 要 管 理 点	CCP (ハンバーグソース焼き)
危害が発生する恐れのある 工程	オープン加熱
危 害 の 原 因 物 質	病原微生物、食中毒菌の生存
管 理 基 準	中心温度75℃以上、1分以上 (オープン設定200℃、25分間)
モニタリング方法、頻度、 担当者	モニタリング：中心温度計による測定を1分以上の 間隔を置いて、2回以上実施。 頻 度：オープン使用の都度 担 当 者：調理担当者
改 善 措 置 と 担 当 者	改善措置：再加熱 担 当 者：調理担当者
検証方法、頻度、担当者	検証方法：加熱記録の確認 頻 度：1回/実施日 担 当 者：センター栄養士
記 録 文 書 名	記録文書：中心温度記録簿

CCP 整理表

重 要 管 理 点	CCP (蒸しシウマイ)
危害が発生する恐れのある 工程	蒸し器加熱
危 害 の 原 因 物 質	病原微生物、食中毒菌の生存
管 理 基 準	中心温度80℃以上、5分以上 (蒸し器設定100℃、30分間)
モニタリング方法、頻度、 担当者	モニタリング：中心温度計による測定を5分以上の 間隔を置いて、2回以上実施。 頻 度：蒸し器使用の都度 担 当 者：調理担当者
改 善 措 置 と 担 当 者	改善措置：再加熱 担 当 者：調理担当者
検 証 方 法、頻 度、担 当 者	検証方法：加熱記録の確認 頻 度：1回/実施日 担 当 者：センター栄養士
記 録 文 書 名	記録文書：中心温度記録簿

CCP 整理表

重要管理点	CCP (スイートポテトフライ)
危害が発生する恐れのある工程	揚げ加熱
危害の原因物質	病原微生物、食中毒菌の生存
管理基準	中心温度75℃以上、1分以上 (油温設定180℃)
モニタリング方法、頻度、担当者	モニタリング：揚げ油に一度に入れたフライのうち、最後のフライの中心温度を確認しさらに1分以上加熱。 頻度：数個単位（約60個）の揚げの都度 担当者：調理担当者
改善措置と担当者	改善措置：再加熱 担当者：調理担当者
検証方法、頻度、担当者	検証方法：加熱記録の確認 頻度：1回／実施日 担当者：センター栄養士
記録文書名	記録文書：中心温度記録簿

CCP 整理表

重 要 管 理 点	CCP (すき焼き煮)
危害が発生する恐れのある 工程	煮込み加熱
危 害 の 原 因 物 質	病原微生物、食中毒菌の生存
管 理 基 準	中心温度75℃、1分以上
モニタリング方法、頻度、 担当者	モニタリング：中心温度計による測定を1分以上の 間隔を置いて、2回以上実施。 頻 度：煮込み釜使用の都度 担 当 者：調理担当者
改 善 措 置 と 担 当 者	改善措置：再加熱 担 当 者：調理担当者
検 証 方 法、頻 度、担 当 者	検証方法：加熱記録の確認 頻 度：1回/実施日 担 当 者：センター栄養士
記 録 文 書 名	記録文書：中心温度記録簿

CCP 整理表

重 要 管 理 点	CCP (ミニおにぎり)
危害が発生する恐れのある 工程	炊飯
危 害 の 原 因 物 質	病原微生物、食中毒菌の生存
管 理 基 準	炊飯器設定100℃、22分間 (炊飯直後75℃以上)
モニタリング方法、頻度、 担当者	モニタリング：炊飯時間の確認、炊飯後の官能検査 及び温度測定 頻 度：炊飯釜毎 担 当 者：調理担当者
改 善 措 置 と 担 当 者	改善措置：再加熱 担 当 者：調理担当者
検 証 方 法、頻 度、担 当 者	検証方法：加熱記録の確認 頻 度：1回/実施日 担 当 者：センター栄養士
記 録 文 書 名	記録文書：中心温度記録簿

C C P 整理表

重要管理点	CCP (ブロッコリーとベーコンのソテー)
危害が発生する恐れのある工程	ボイル加熱
危害の原因物質	病原微生物、食中毒菌の生存
管理基準	キャベツ：沸騰水中（約100℃）、3分以上 ブロッコリー：沸騰水中（約100℃）、10分以上
モニタリング方法、頻度、担当者	モニタリング：沸騰水の温度測定を適宜実施。 頻 度：ボイル釜毎 担 当 者：調理担当者
改善措置と担当者	改善措置：再加熱 担 当 者：調理担当者
検証方法、頻度、担当者	検証方法：加熱記録の確認 頻 度：1回/実施日 担 当 者：センター栄養士
記録文書名	記録文書：中心温度記録簿

C C P 整理表

重 要 管 理 点	C C P (ブロッコリーとベーコンのソテー)
危害が発生する恐れのある 工程	炒め加熱
危 害 の 原 因 物 質	病原微生物、食中毒菌の生存
管 理 基 準	中心温度75℃以上、1分以上
モニタリング方法、頻度、 担当者	モニタリング：中心温度計による測定を1分以上の 間隔を置いて、2回以上実施。 頻 度：炒め釜毎 担 当 者：調理担当者
改 善 措 置 と 担 当 者	改善措置：再加熱 担 当 者：調理担当者
検 証 方 法、頻 度、担 当 者	検証方法：加熱記録の確認 頻 度：1回／実施日 担 当 者：センター栄養士
記 録 文 書 名	記録文書：中心温度記録簿

CCP 整理表

重要管理点	CCP (白菜のからしマヨネーズ和え)
危害が発生する恐れのある工程	ボイル加熱
危害の原因物質	病原微生物、食中毒菌の生存
管理基準	白碟、ホリ草：沸騰水中（約100℃）、3分以上 しらす干し：沸騰水中（約100℃）、1分以上
モニタリング方法、頻度、担当者	モニタリング：沸騰水の温度測定を適宜実施。 頻度：ボイル釜毎 担当者：調理担当者
改善措置と担当者	改善措置：再加熱 担当者：調理担当者
検証方法、頻度、担当者	検証方法：加熱記録の確認 頻度：1回/実施日 担当者：センター栄養士
記録文書名	記録文書：中心温度記録簿

CCP 整理表

重 要 管 理 点	CCP (ポテトサラダ)
危害が発生する恐れのある工程	ボイル加熱
危害の原因物質	病原微生物、食中毒菌の生存
管 理 基 準	キュウリ：沸騰水中（約100℃）、2分以上 マカロニ：沸騰水中（約100℃）、20分以上
モニタリング方法、頻度、担当者	モニタリング：沸騰水の温度測定を適宜実施。 頻 度：ボイル釜毎 担 当 者：調理担当者
改善措置と担当者	改善措置：再加熱 担 当 者：調理担当者
検証方法、頻度、担当者	検証方法：加熱記録の確認 頻 度：1回／実施日 担 当 者：センター栄養士
記 録 文 書 名	記録文書：中心温度記録簿

CCP 整理表

重要管理点	CCP (ポテトサラダ)
危害が発生する恐れのある工程	蒸し器加熱 (ジャガイモ)
危害の原因物質	病原微生物、食中毒菌の生存
管理基準	中心温度75℃以上、1分間以上 (蒸し器設定100℃、35分以上)
モニタリング方法、頻度、担当者	モニタリング：中心温度計による測定を1分以上の間隔を置いて、2回以上実施。 頻度：蒸し器使用の都度 担当者：調理担当者
改善措置と担当者	改善措置：再加熱 担当者：調理担当者
検証方法、頻度、担当者	検証方法：加熱記録の確認 頻度：1回/実施日 担当者：センター栄養士
記録文書名	記録文書：中心温度記録簿