

表1 HACCP専門家チーム編成表(平成11年11月15日)

施設名: THE BUSENA TERRACE		
	氏名	所属
1	國場 幸一郎	代表取締役社長
2	岡庭 正治	総支配人
3	菅野 冬樹	副総支配人
4	蘇武 政行	料飲支配人
5	レネ ブリヨン	統括調理責任者
6	比嘉 宗明	和食責任者
7	祖壑 秀樹	和食食品衛生責任者
8	新垣 友吉	洋食責任者
9	新垣 敏光	洋食食品衛生責任者
10	霜田 久	原材料仕入責任者
11	石川 実	施設保守管理責任者
12	田渕 武志	システム責任者

表2 今回検討を行う製品

洋食

スープ	コンソメスープ
焼物	牛フィレ肉のソーテー
卵料理	スクランブルエッグ
サラダ	季節のサラダ
蒸物	真鯛の蒸し煮 白ワインソース

和食

スープ	味噌汁
焼物	牛フィレ肉照焼
揚物	海老フライ ウスターソース添え
煮物	蕪揚げ出し
蒸物	鯛酒蒸し

表3 対象食品の説明

対象食品	重要な食品特性	喫食者	提供の仕方	喫食までの時間	保存形態	表示記載事項	輸送条件
洋食							
コンソメスープ	煮込み時間が長い	施設利用・宿泊者	テーブル	1～3分程度	真空パック冷凍	真空パックに表示	特になし
牛ファイル肉のソテー	牛肉をステーキする	施設利用・宿泊者	テーブル	5～10分程度	解凍後10℃以下	特になし	特になし
スクランブルエッグ	卵を使用した料理	施設利用・宿泊者	テーブル	3～5分程度	解凍後10℃以下	特になし	特になし
季節のサラダ	生野菜を提供	施設利用・宿泊者	テーブル	3～5分程度	処理後10℃以下	特になし	特になし
真鯛の蒸し煮	鯛を蒸し煮する	施設利用・宿泊者	テーブル	5～10分程度	処理後10℃以下	特になし	特になし
和食							
みそ汁	沸騰後味噌を加え	施設利用・宿泊者	テーブル	1～5分程度	味噌は10℃以下	特になし	特になし
牛ファイル肉照り焼き	牛肉を焼き台で焼く	施設利用・宿泊者	テーブル	5～10分程度	解凍後10℃以下	特になし	特になし
エビフライ	パン粉をつけて揚げる	施設利用・宿泊者	テーブル	5～10分程度	解凍後10℃以下	特になし	特になし
蕪揚げ出し	蕪を油で揚げ庵をかけ	施設利用・宿泊者	テーブル	5～10分程度	10℃以下	特になし	特になし
鯛酒蒸し	鯛を蒸し器で蒸す	施設利用・宿泊者	テーブル	5～10分程度	処理後10℃以下	特になし	特になし

表4 対象食品の説明

項 目	説 明
1 対象食品の名称	コンソメスープ
2 重要な食品の特性	仕込みの煮込み時間が長い
3 食べるのは誰か	当施設の利用者及び宿泊者
4 提供の仕方(使用法)	レストランのテーブルで提供する
5 食べられるまでの時間	1分～3分位
6 保存の形態	2Lづつ真空パックし冷凍庫にて保管
7 表示上の注意点 (表示記載事項)	真空パックに表示する
8 輸送条件等	特に無し

表5 施設内見取り図

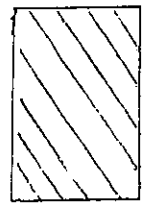
A メインキッチンの見取り図

- A-1 汚染区と非汚染区域の区分図
- A-2 コンソメ調理時のヒトの動線図
- A-3 コンソメ調理時の物の動線図
- A-4 真鯛の蒸し煮・牛フィレ肉のソテー時のヒトの動線図
- A-5 真鯛の蒸し煮・牛フィレ肉のソテー時の物の動線図
- A-6 スクランブルエッグ調理時のヒトの動線図
- A-7 スクランブルエッグ調理時の物の動線図
- A-6 季節のサラダ調理時のヒトの動線図
- A-7 季節のサラダ調理時の物の動線図

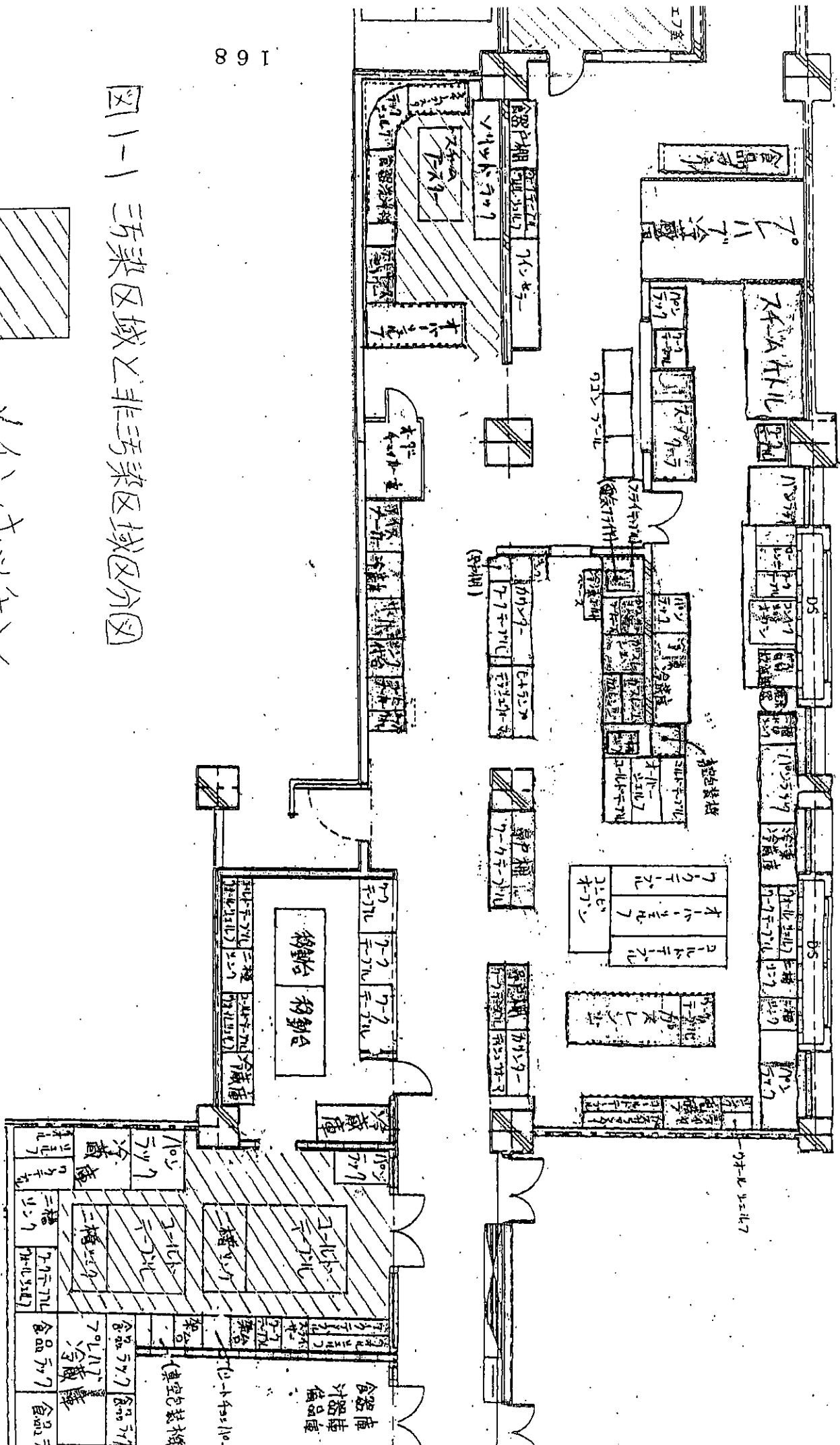
B 和食調理施設の見取り図

- B-1 汚染区と非汚染区域の区分図
- B-2 鯛の酒蒸し調理時のヒトの動線図
- B-3 鯛の酒蒸し調理時の物の動線図
- B-4 エビフライ調理時のヒトの動線図
- B-5 エビフライ調理時の物の動線図
- B-6 牛フィレ肉照り焼き調理時のヒトの動線図
- B-7 牛フィレ肉照り焼き調理時の物の動線図
- B-8 みそ汁調理時のヒトの動線図
- B-9 みそ汁調理時の物の動線図
- B-10 蕪そばろ庵かけ調理時のヒトの動線図
- B-11 蕪そばろ庵かけ調理時の物の動線図

図1-1 汚染区域と非汚染区域区分図



メインキッチン



冷蔵庫
冷凍庫
備品庫

準備台
(真空包装機)

食品
冷蔵庫
食品
食品

図2-1 ホンブランのフロー

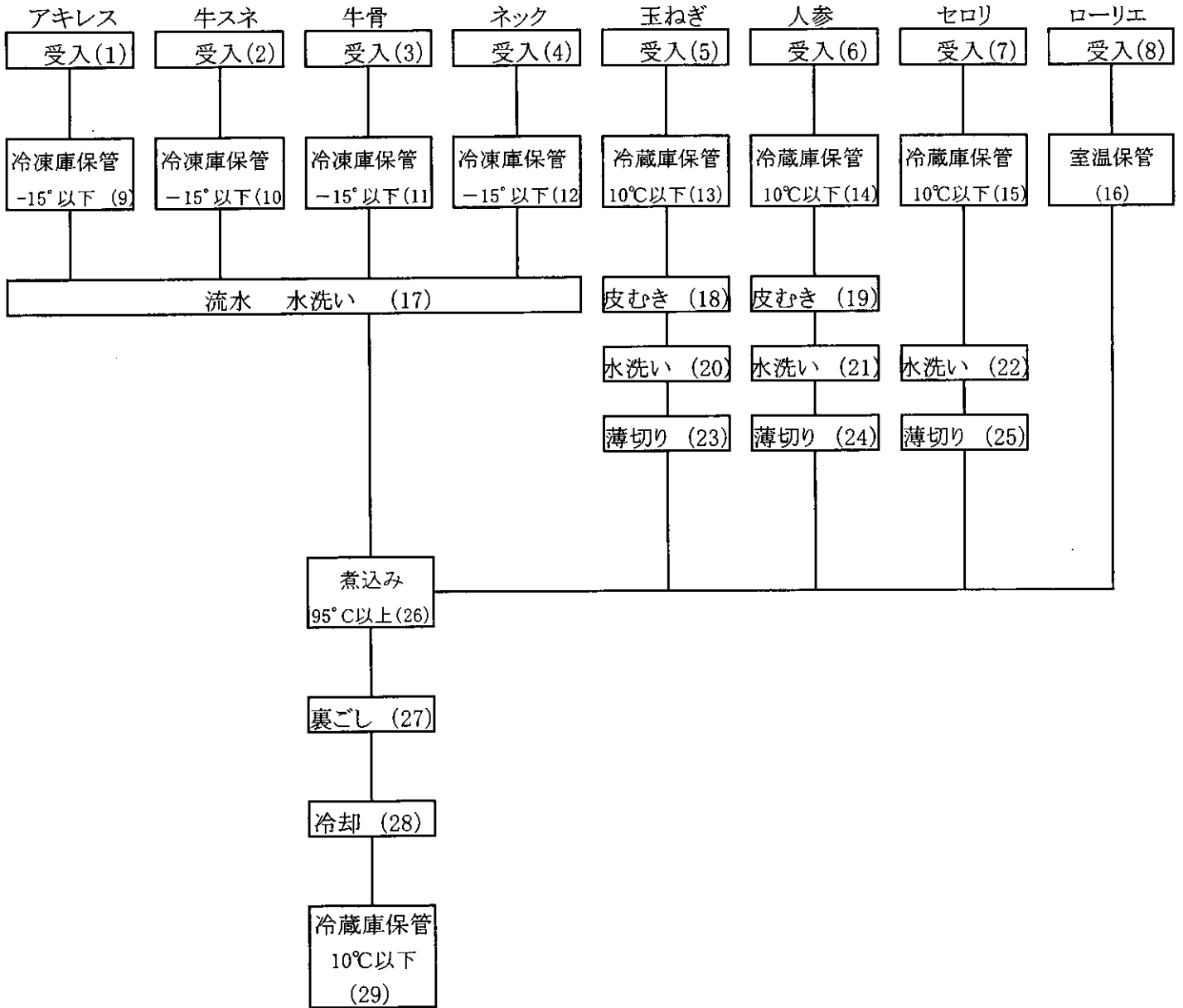


図2-2 コンソメスープのフロー

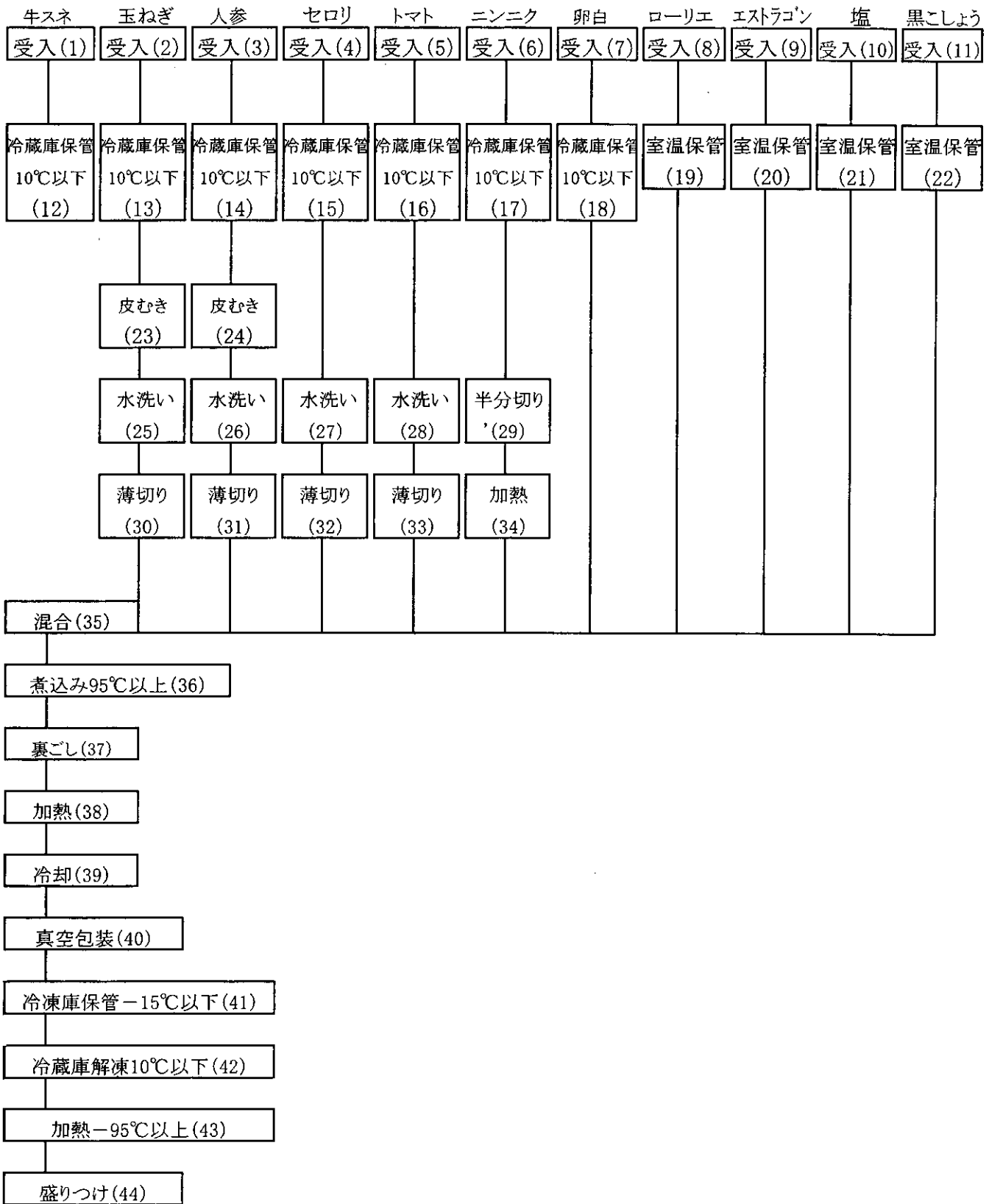


表6 危害リスト

対象献立:コンソメスープ

①原材料

表6-1 危害リスト

原材料名	危害	発生要因	防止措置
牛スネ	病原微生物 腐敗変敗微生物 異物	取り扱い不備	納入時確認(色、臭い異物) 返品
玉ねぎ 人参 セロリ、トマト ニンニク	病原微生物 腐敗変敗微生物 異物	取り扱い不備	納入時確認(色、臭い異物) 返品
キューピ凍結 卵白	病原微生物 腐敗変敗微生物	取り扱い不備	目視確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
ローリエ エストラゴン 塩、黒こしょう	病原微生物 腐敗変敗微生物	取り扱い不備	目視確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品

②工程(牛スネ)

表6-2 危害リスト

作業工程	危害	発生要因	防止措置
受入	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の 増殖	長時間の室温放置	原材料保管管理マニュアル 遵守
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の 増殖	冷蔵庫内温度管理 の不徹底	原材料保管管理マニュアル 遵守 冷蔵庫及び冷凍庫内の温度 管理マニュアル遵守
混合	病原微生物による 二次汚染 洗淨、 殺菌剤の混入	手、指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いマニュアルの遵守 洗淨、消毒マニュアルの遵守
加熱	病原微生物の増殖 異物の混入	加熱時間の不足 調理従事者由来	加熱時間の徹底 入室マニュアル遵守
裏ごし	病原微生物による 二次汚染 異物の混入	こし布からの汚染 調理従事者由来	洗淨、消毒マニュアルの遵守 入室マニュアル遵守
加熱	病原微生物の残在 異物の混入	加熱不足 調理従事者由来	十分な加熱 入室マニュアル遵守
冷却	病原微生物の増殖	不適切の温度での 不徹底	冷却温度の管理の徹底
真空包装	病原微生物による 二次汚染 異物の混入	手、指からの汚染 調理器具から汚染 調理従事者由来	手洗いマニュアルの遵守 洗淨、消毒マニュアルの遵守 入室マニュアル遵守

保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の増殖	冷蔵庫温度管理の不徹底	原材料保管マニュアル遵守 冷蔵庫及び冷凍庫内の温度管理マニュアルの遵守
解凍	容器の破損	取り扱い不備	目視(容器の破損)
加熱	病原微生物の残在 異物の混入	加熱不足 調理従事者由来	十分な加熱 入室マニュアル遵守
盛りつけ	病原微生物による 二次汚染 異物の混入	手、指からの汚染 盛りつけ皿からの汚染 調理従事者由来	手洗いマニュアルの遵守 洗浄、消毒マニュアルの遵守 入室マニュアル遵守

②工程(玉ねぎ、人参) 表6-3 危害リスト

作業工程	危害	発生要因	防止措置
受入	病原微生物汚染 腐敗変敗微生物汚染	取り扱い不備	原材料保管マニュアル遵守
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の増殖	保管庫内温度管理の不徹底	原材料保管管理マニュアル遵守 冷蔵庫及び冷凍庫内の温度管理マニュアル遵守
皮むき	病原微生物による 二次汚染 異物の混入	手、指からの汚染 調理器具から汚染 調理従事者由来	手洗いマニュアルの遵守 洗浄、消毒マニュアルの遵守 入室マニュアル遵守
水洗い	病原微生物の残在 異物の残在	不十分な水洗い	水洗いの徹底 水洗いの徹底及び目視確認
薄切り	病原微生物による 二次汚染 異物の混入	手、指からの汚染 調理器具から汚染 調理従事者由来	手洗いマニュアルの遵守 洗浄、消毒マニュアルの遵守 入室マニュアル遵守

②工程(セロリ、トマト)

表6-4 危害リスト

作業工程	危害	発生要因	防止措置
受入	病原微生物汚染 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	原材料保管マニュアル遵守
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の 増殖	保管庫内温度管理 の不徹底	原材料保管マニュアル遵守 冷蔵庫及び冷凍庫内の温度 管理マニュアル遵守
水洗い	病原微生物の残在 異物の混入	不十分な水洗い	水洗いの徹底 水洗いの徹底及び目視確認
薄切り	病原微生物による 二次汚染 異物の混入	手、指からの汚染 調理器具から汚染 調理従事者由来	手洗いマニュアルの遵守 洗浄、消毒マニュアルの遵守 入室マニュアル遵守

②工程(ニンニク)

作業工程	危害	発生要因	防止措置
受入	病原微生物汚染 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	原材料保管管理マニュアル 遵守
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の 増殖	保管庫内温度管理 の不徹底	原材料保管管理マニュアル 遵守 冷蔵庫及び冷凍庫内の温度 管理マニュアル遵守
半分切り (皮付き)	病原微生物による 二次汚染 異物の混入	手、指からの汚染 調理器具からの 汚染 調理従事者由来	手洗いマニュアルの遵守 洗浄、消毒マニュアルの遵守 入室マニュアル遵守
加熱	病原微生物の残在 異物の混入	加熱時間の不足 調理従事者由来	加熱時間の徹底 入室マニュアル遵守

②工程(キューピ凍結、卵白) 表6-5 危害リスト

作業工程	危害	発生要因	防止措置
受入	容器の破損	取扱い不備	納品時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の 増殖	保管庫内温度管理 の不徹底	原材料保管マニュアル遵守 冷蔵庫及び冷凍庫内の温度 管理マニュアル遵守

②工程(ローリエ、エストラゴン、塩、黒しょう)

作業工程	危害	発生要因	防止措置
受入	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の 増殖	取扱い不備	目視確認(品質保持期限、 容器包装の破損)
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の 増殖	保管庫内温度管理 の不徹底	保管庫内温度管理の徹底

表7-2 各種料理のCCP整理表

例; 献立名: コンソメスープ

CCP	CCP2
危害に関連する工程	加熱
危害	病原微生物の残存
危害の発生要因	加熱温度不足
防止措置	十分な加熱温度
管理基準	加熱温度90℃以上
モニタリング	何を : 加熱温度 確認方法 : 煮込み鍋の中の気泡の確認をする 頻度 : 煮込み度 担当者 : 煮込み担当者
改善措置	再加熱
検証方法	1. 加熱記録表(改善措置を実施した場合その内容を含む)の確認 頻度: 該当献立の調理作業終了後 担当者: 洋食課責任者 2. 中心温度計の補正 頻度: 年一回 担当者: 施設課
記録文書と記録内容	1. 加熱記録表 モニタリングの結果、モニタリングの日時、担当者名、改善処置を実施した場合にはその内容と実施者名 2. 中心温度計補正記録表 補正結果、補正日時、担当者名

献立名:コンソメスープ

表8-1衛生管理総括表

工程	危害	危害発生要因	防止措置	管理点	管理基準	モニタリング	改善処置	検証方法	記録文書	備考
(受入)	生物学的 微生物増殖	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(1)アキレス	生物学的 微生物増殖	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(2)牛スネ	生物学的 微生物増殖	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(3)牛骨	生物学的 微生物増殖	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(4)ホック	生物学的 微生物増殖	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(5)玉ねぎ	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(6)人参	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(7)セロリ	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(8)ローリエ	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(受入)	生物学的 微生物増殖	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(9)牛スネ	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(10)玉ねぎ	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(11)人参	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(12)セロリ	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(13)トマト	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(14)ニンニク	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(15)卵白	生物学的 微生物増殖	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						

表8-2衛生管理総括表

献立名: コソメスーゾ

工程	危害	危害発生要因	防止措置	管理点	管理基準	モニタリング	改善処置	検証方法	記録文書	備考
(16)ローリエ	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(17) エス トロン	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(18)塩	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(19)黒 こしょう	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(20、21、22、 23) (保管) アキリス、ネツク 牛又ネ、牛骨	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	冷蔵庫内温度管理 不徹底 取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(24、25、26) 玉葱、人参	生物学的 微生物増殖	冷蔵庫内温度管理 不徹底	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(27)ローリエ	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(28)牛又ネ	生物学的 微生物増殖	冷蔵庫内温度管理 不徹底	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(29) 玉ねぎ	生物学的 微生物増殖	冷蔵庫内温度管理 不徹底	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(30) 人参	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(31) セロリ	生物学的 微生物増殖	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(32) トマト	生物学的 微生物汚染	冷蔵庫内温度管理 不徹底	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(33) ニンニク	生物学的 微生物増殖	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(34) 卵白	生物学的 微生物増殖	冷蔵庫内温度管理 不徹底	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(35、36、37、 38) ローリエ エストロン 塩、黒こしょう	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						

表8-3 衛生管理総括表

献立名: コソメスーパ

工程	危害	危害発生要因	防止措置	管理点	管理基準	モニタリング	改善処置	検証方法	記録文書	備考
(39) アキレス 牛スネ、牛骨 ネック	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 使用水からの汚染	手洗いでマニュアル遵守 使用水管理でマニュアル遵守	PP						
	物理的 異物の残在	水洗い不十分	水洗いの徹底	PP						
(40, 41) (戻付き) 玉葱 人参	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いでマニュアル遵守 洗浄、消毒でマニュアル遵守	PP						
	物理的 異物混入	調理室由来 調理従事者由来	調理管理室でマニュアル遵守 入室でマニュアル遵守	PP						
(42, 43) (皮むき) 玉葱 人参	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いでマニュアル遵守 洗浄、消毒でマニュアル遵守	PP						
	物理的 異物混入	調理室由来 調理従事者由来	調理管理室でマニュアル遵守 入室でマニュアル遵守	PP						
(水洗い) (44, 45, 46) 玉ねぎ、人参 セロリ、	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 使用水からの汚染	手洗いでマニュアル遵守 使用水管理でマニュアル遵守	PP						
	物理的 異物の残在	水洗い不十分	水洗いの徹底	PP						
(水洗い) (47, 48, 49 50) 人参 玉ねぎ、 セロリ、トマト	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 使用水からの汚染	手洗いでマニュアル遵守 使用水管理でマニュアル遵守	PP						
	物理的 異物の残在	水洗い不十分	水洗いの徹底	PP						
(半分切り) (51) ニンニク	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いでマニュアル遵守 洗浄、消毒でマニュアル遵守	PP						
	物理的 病原微生物 残在	調理室由来 調理従事者由来	調理管理室でマニュアル遵守 入室でマニュアル遵守	PP						
(薄切り) (52, 53, 54) 玉ねぎ、人参 セロリ	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いでマニュアル遵守 洗浄、消毒でマニュアル遵守	PP						
	物理的 病原微生物 残在	調理室由来 調理従事者由来	調理管理室でマニュアル遵守 入室でマニュアル遵守	PP						
(薄切り) (55, 56, 57, 58) 玉ねぎ、人参 セロリ、トマト	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いでマニュアル遵守 洗浄、消毒でマニュアル遵守	PP						
	物理的 病原微生物 残在	調理室由来 調理従事者由来	調理管理室でマニュアル遵守 入室でマニュアル遵守	PP						

表8-4衛生管理総括表

献立名:コンソメスープ

工程	危害	危害発生要因	防止措置	管理点	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
(加熱)(59) ニンニク	生物学的 病原微生物 残在	加熱不十分	十分な加熱	PP						
(煮込み)(60)	生物学的 病原微生物 汚染	不十分な加熱時間	十分な加熱時間	PP						
(凍こし)(61)	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いでマニュアル遵守 洗浄、消毒でマニュアル遵守	PP						
	物理的 異物混入	調理室由来	入室でマニュアル遵守 調理管理室でマニュアル遵守	PP						
(冷却)(62)	生物学的 病原微生物 汚染	不適切な温度での 冷却	冷却温度での管理の徹底	PP						
(63) 冷蔵庫保管	生物学的 病原微生物 汚染	冷蔵庫内温度管理 不徹底 取扱不備	冷蔵庫内温度管理でマニュアル遵守 原材料保管管理でマニュアル遵守	PP						
(混合)(64)	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いでマニュアル遵守 洗浄、消毒でマニュアル遵守	PP						
	物理的 異物の残在	調理室由来	入室でマニュアル遵守 調理管理室でマニュアル遵守	PP						
(加熱、 煮込み)(65)	生物学的 病原微生物 汚染	不十分な加熱時間	十分な加熱時間	PP						
	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いでマニュアル遵守 洗浄、消毒でマニュアル遵守	PP						
(凍こし)(66)	生物学的 病原微生物 汚染	調理室由来	入室でマニュアル遵守 調理管理室でマニュアル遵守	PP						
	物理的 異物混入	調理室由来	入室でマニュアル遵守 調理管理室でマニュアル遵守	PP						
(加熱)(67)	生物学的 病原微生物 汚染	加熱温度十分	十分な加熱温度	CCP1	加熱温度90℃以上	何を:加熱温度 確認方法:煮込み鍋の中に 温度計を差し込み90℃ 以上であることを確認する 頻度:煮込み度 担当者:煮込み担当	再加熱	1. 加熱記録表の確認 頻度:献立の調理作業終了後 担当者:洋食課責任者 2. 中心温度計の補正 頻度:年1回 担当者:施設課	1. 加熱記録表 2. 中心温度計の補正 記録表	
	生物学的 微生物増殖	不適切な温度での 冷却	冷却温度での管理の徹底	PP						
(真空包装) (69)	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いでマニュアル遵守 洗浄、消毒でマニュアル遵守	PP						
	物理的 汚染	調理室由来	入室でマニュアル遵守	PP						