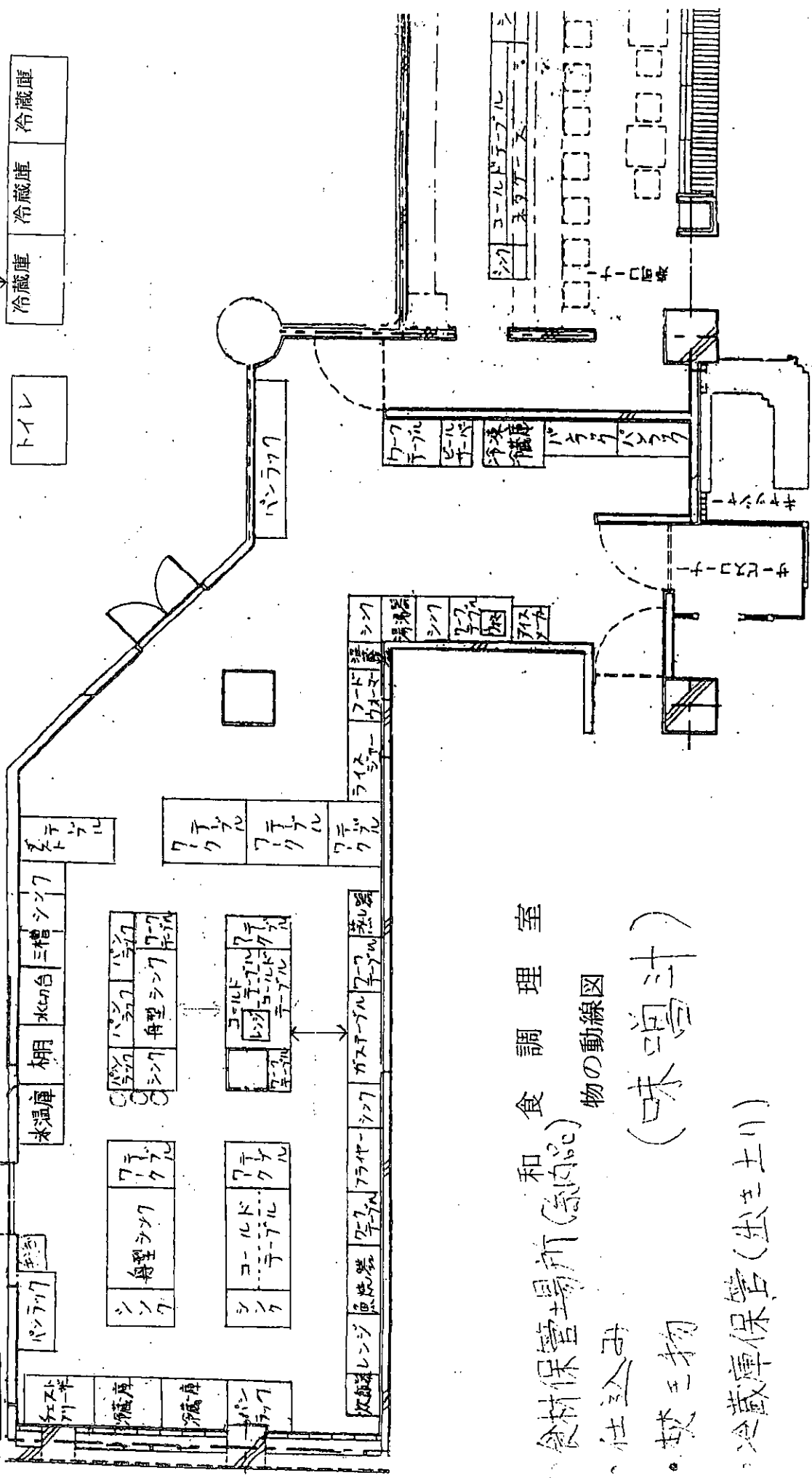


日本産

倉庫
食料

青大豆
倉庫
冷蔵庫
冷蔵庫
冷蔵庫
冷蔵庫



食材保管場所 (急用品) 和食調理室
物の動線図
(味噌汁)

・仕込み
・煮物

・冷蔵庫保管 (出さず)

...

冷凍庫

冷蔵庫 冷蔵庫 冷蔵庫

トイレ

パン作り

倉庫

冷凍庫 冷蔵庫 冷蔵庫

パン作り

水温庫 棚 水切台 三槽シンク

シンク 舟型シンク

シンク コールドテーブル

冷凍庫 冷凍庫 冷凍庫

シンク 湯洗器 シンク 冷凍庫 冷蔵庫

シンク フードコート

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

仕込み

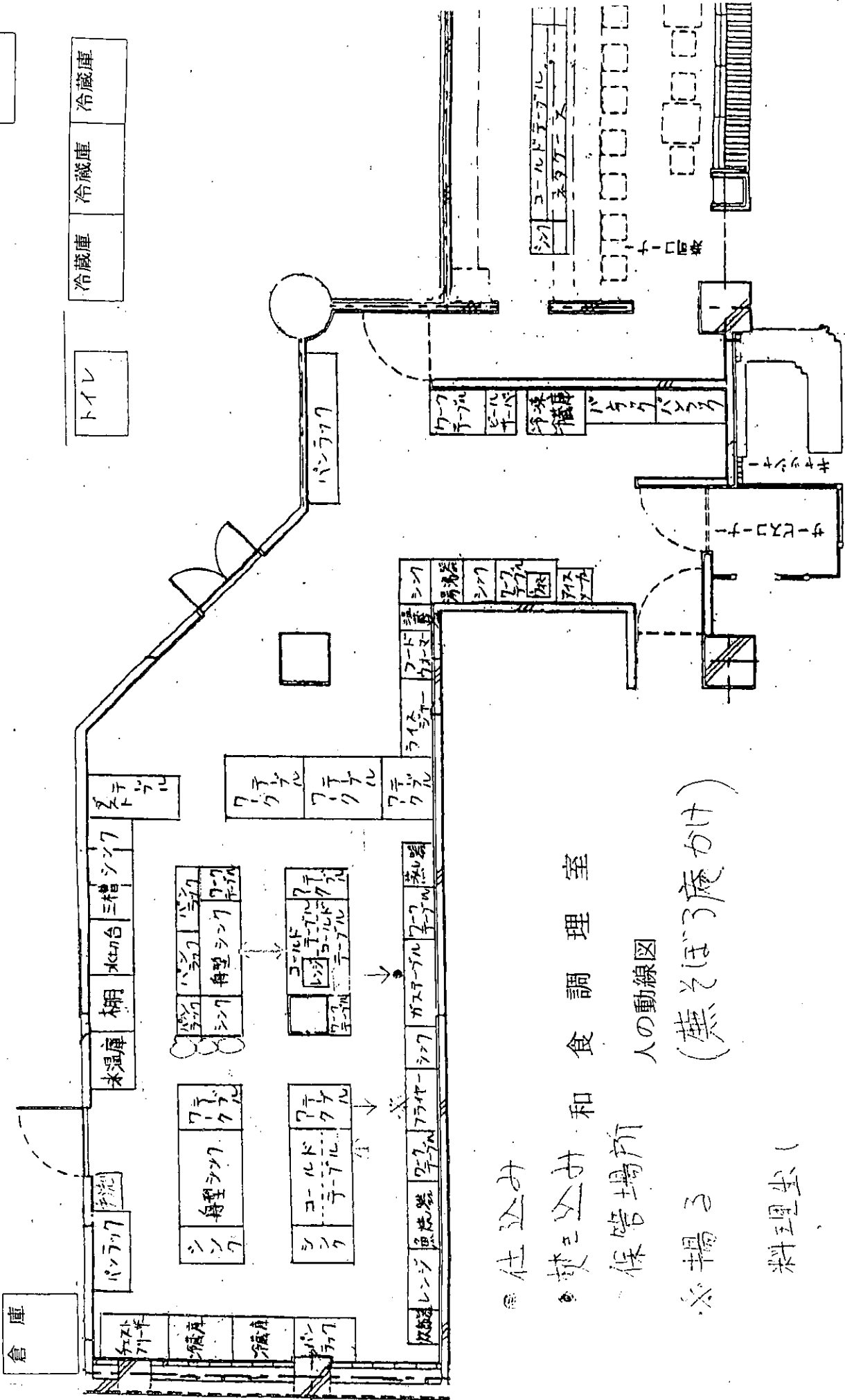
和食調理室

保管場所

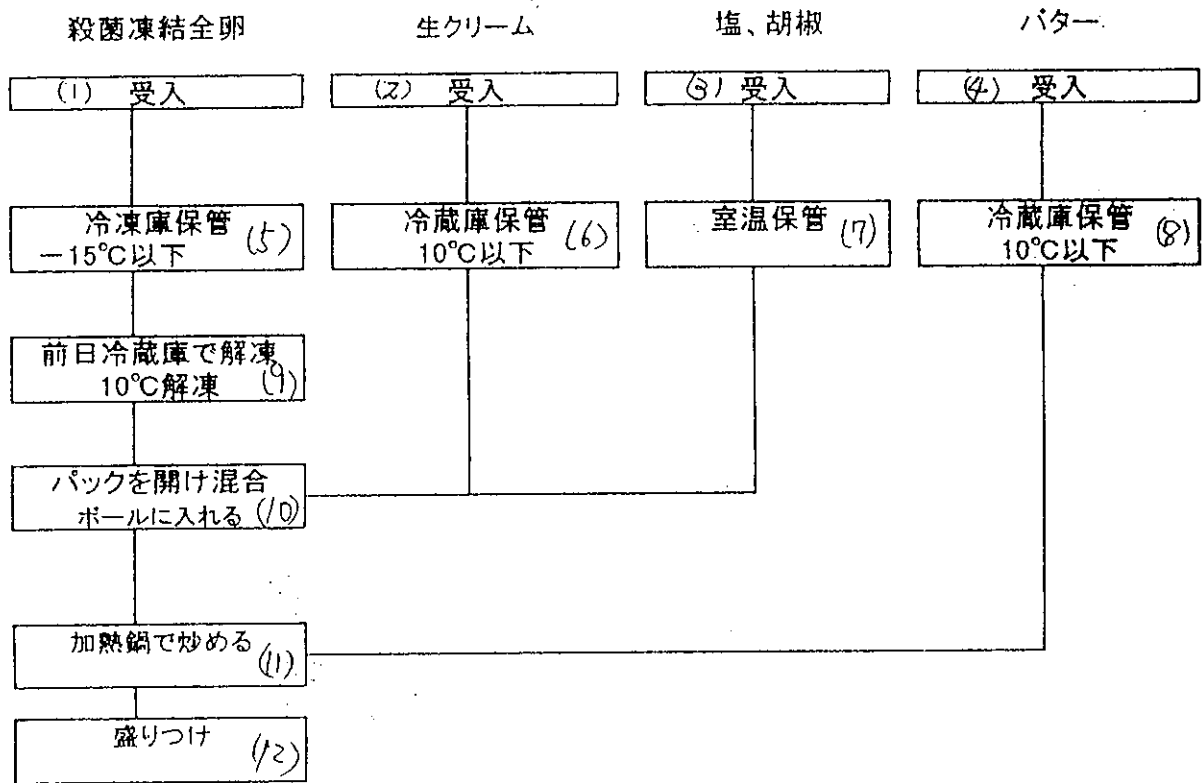
※揚子 (蒸そば) 揚げ

料理室

人の動線図

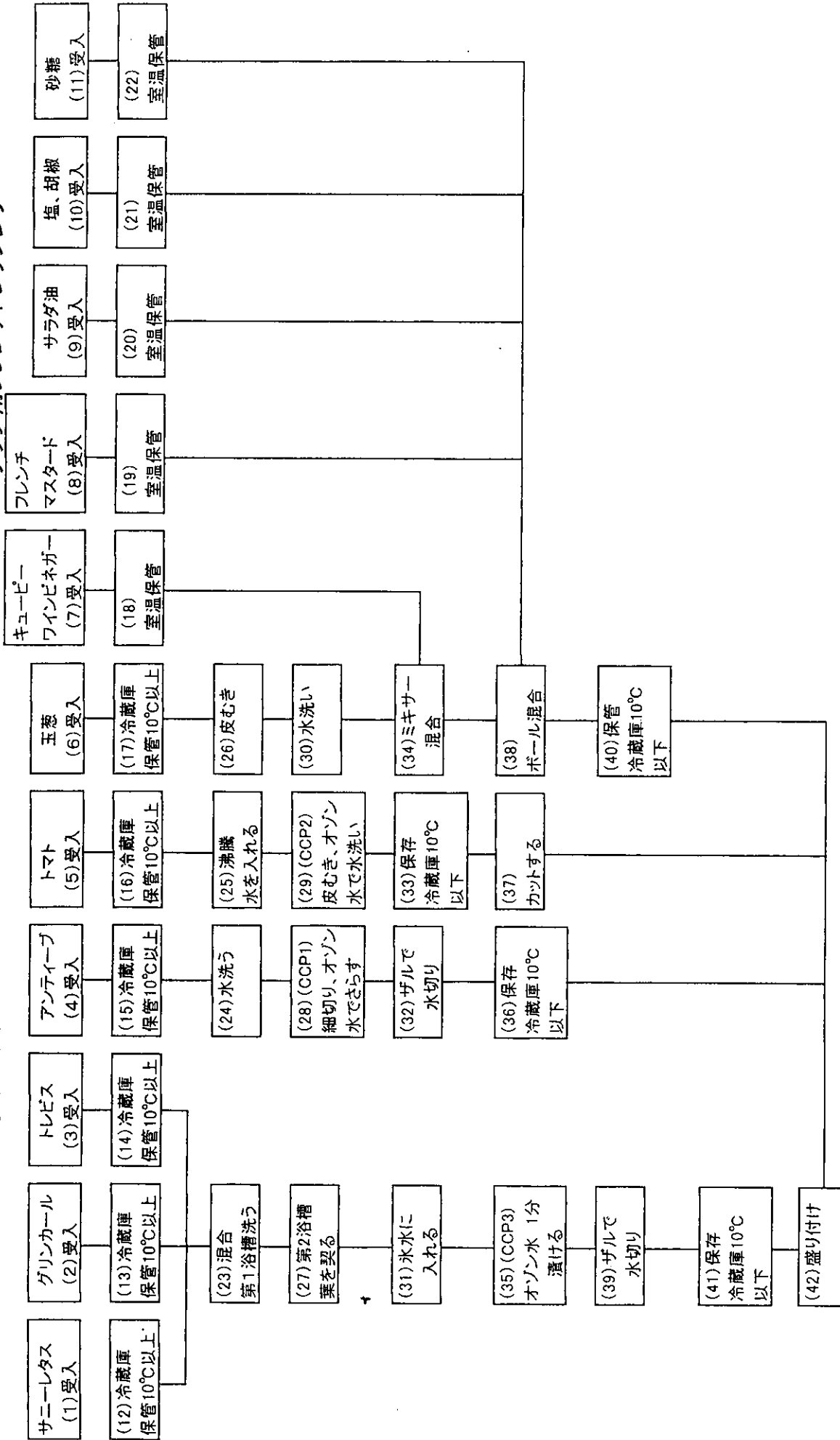


スクランブル エッグ

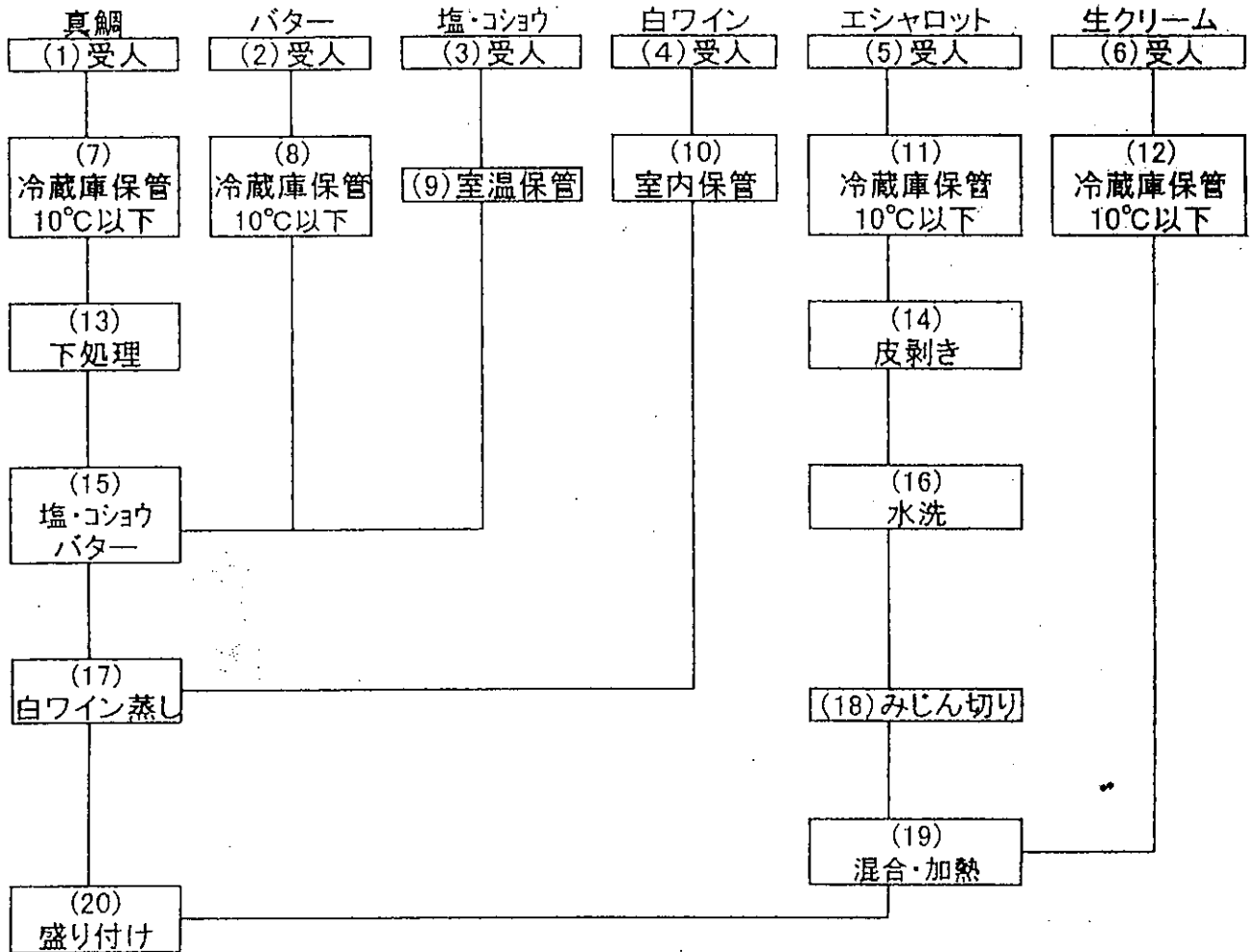


季節のサラダ

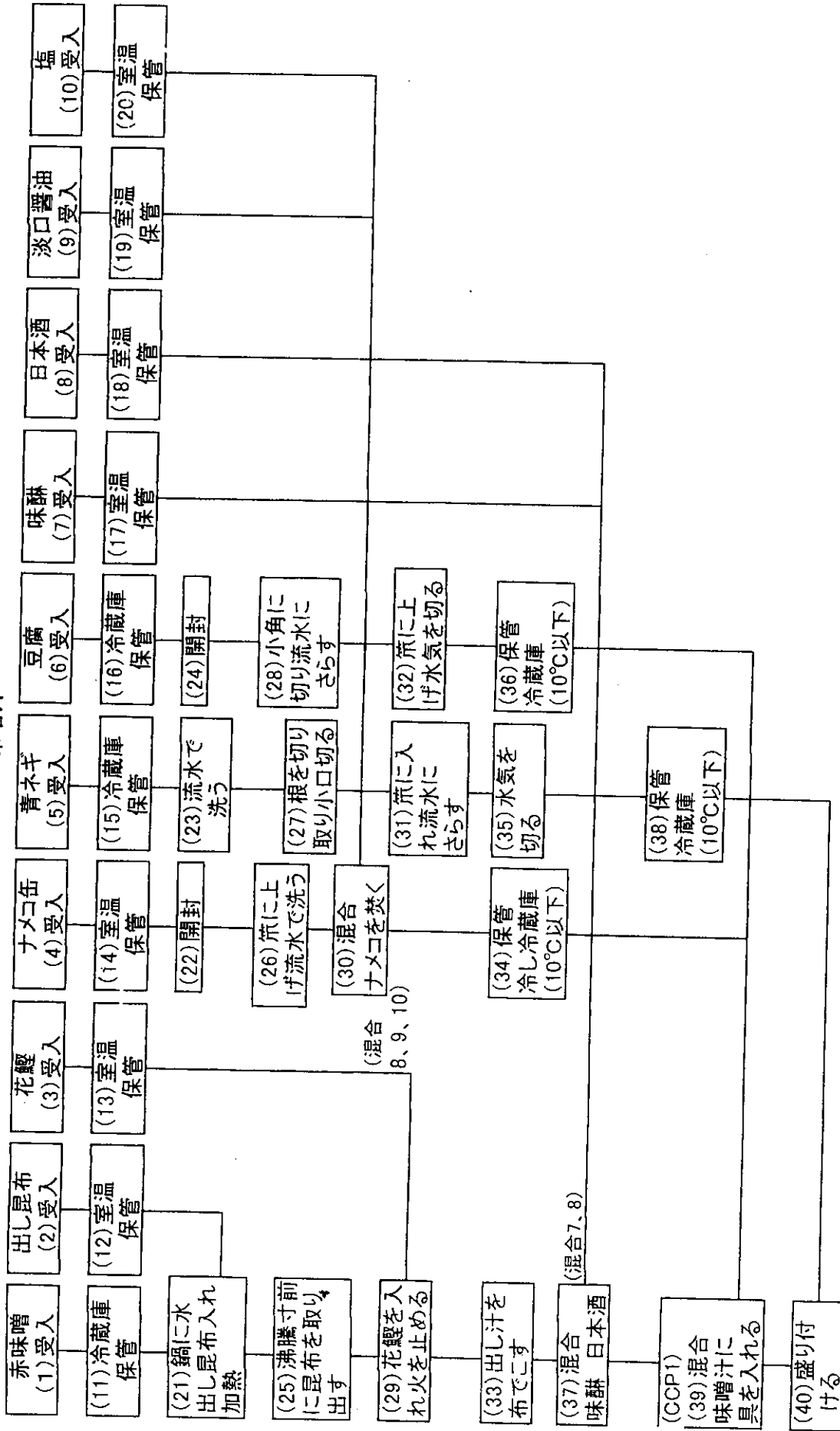
サラダ用フレンドレッシング



真鯛の蒸し煮白ワインソース

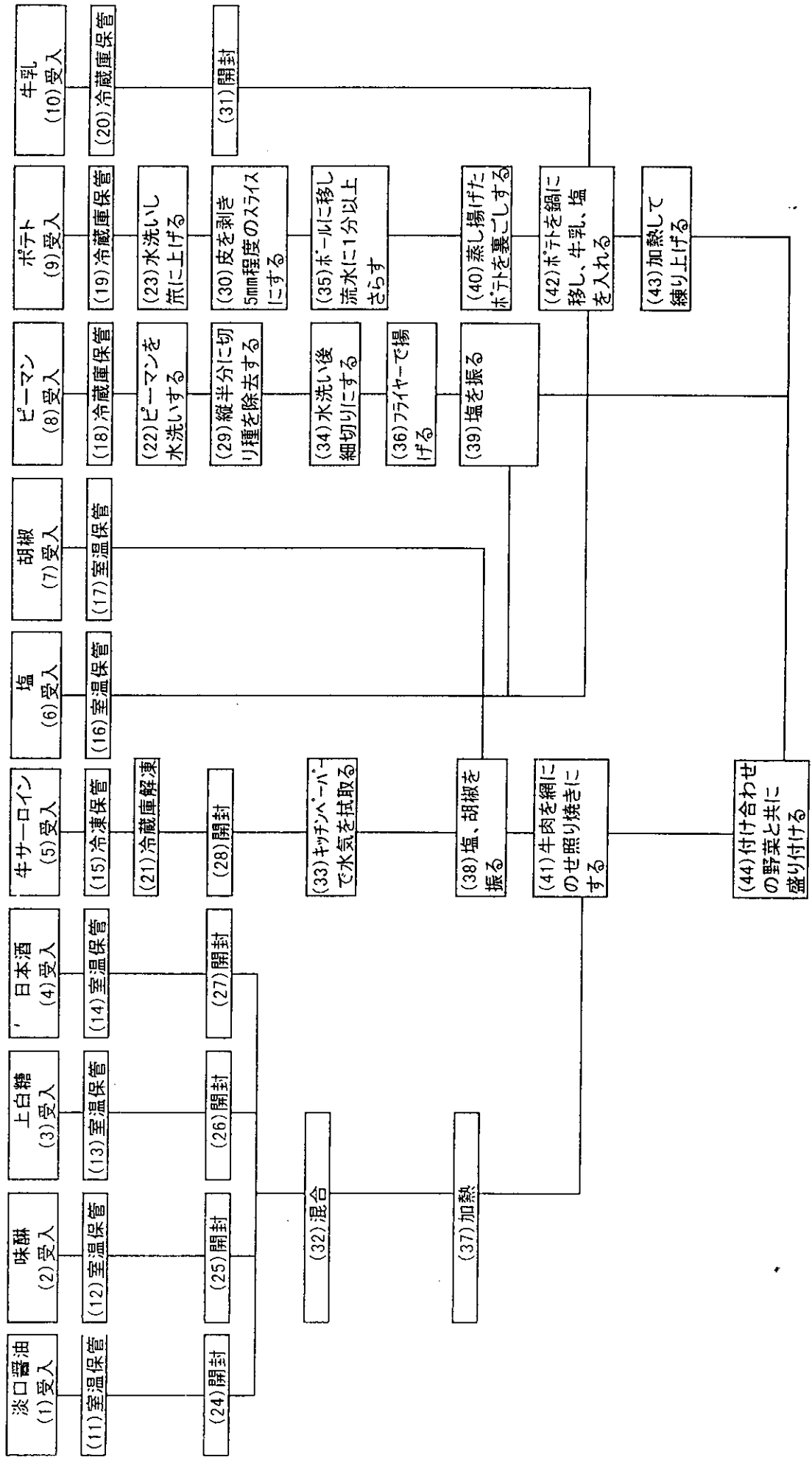


味噌汁

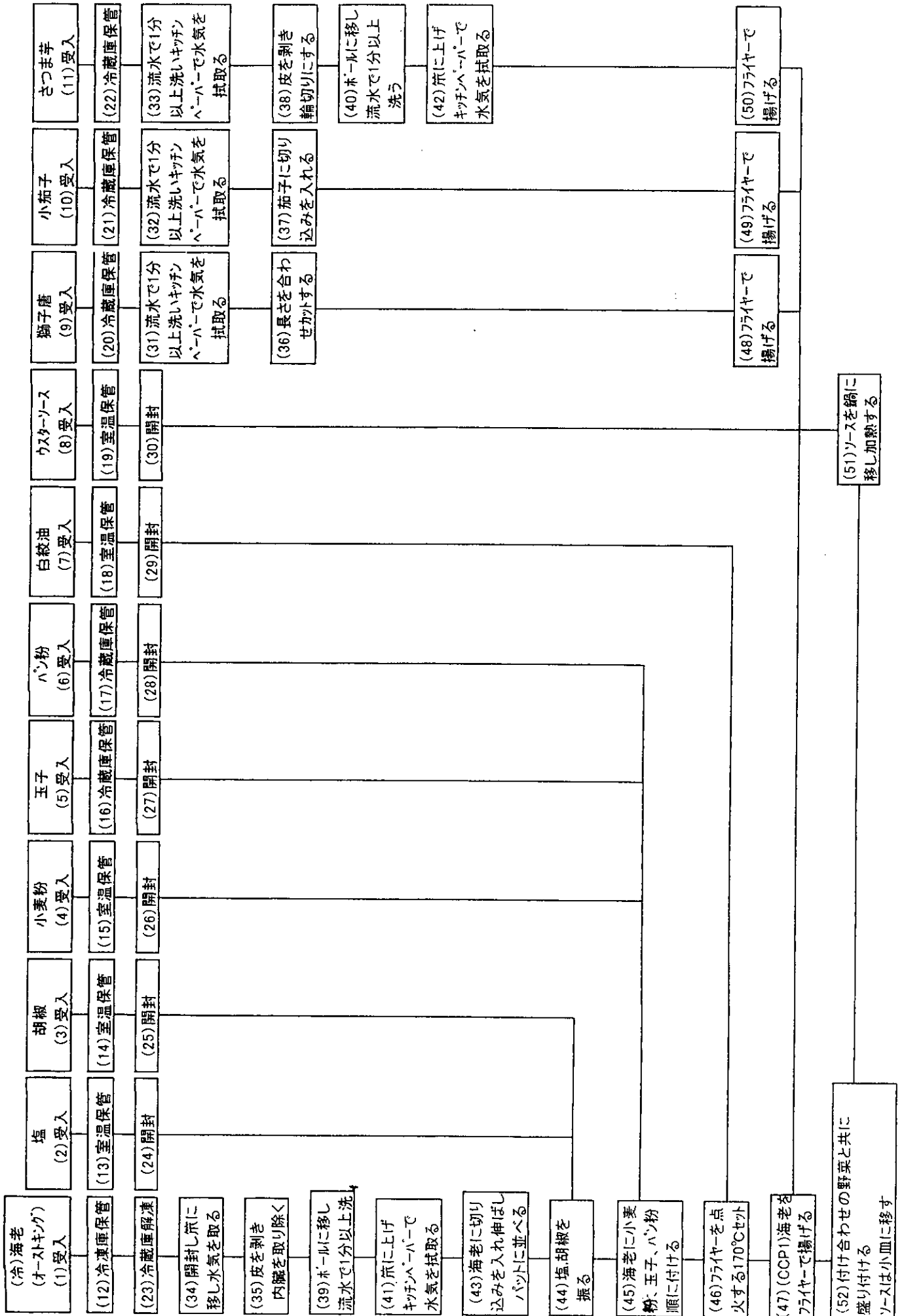


照焼ソース

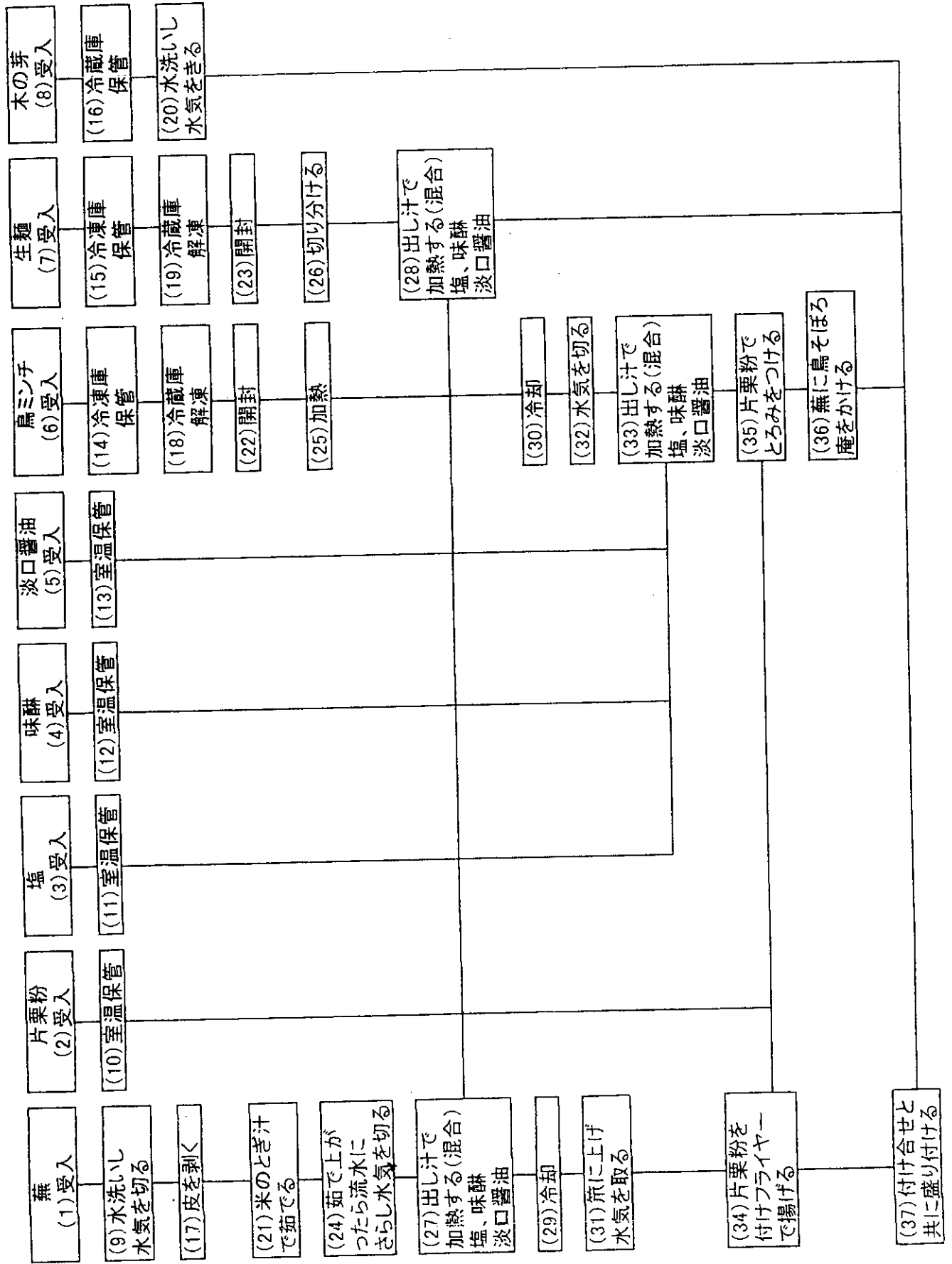
牛サローイン照焼



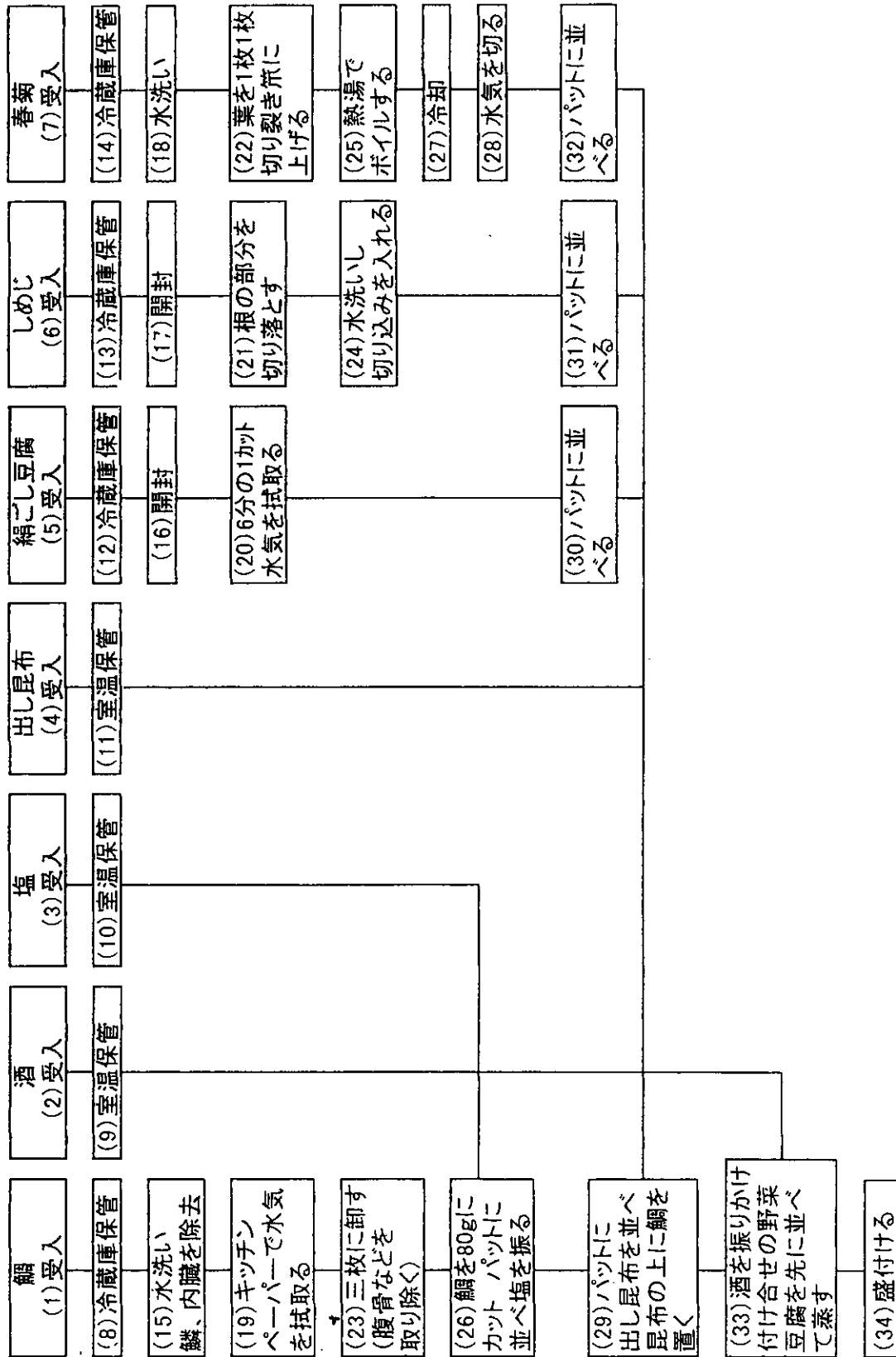
海老フライ



蕪の揚げだし烏そぼろ庵かけ



鯛の酒蒸し



危害リスト

対象献立: コンソメスープ

① 原材料

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)

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

コンソメスープ

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)

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)

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

コンソメスープ

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)

作業工程	危害	発生要因	防止措置
受入	容器の破損	取り扱い不備	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	取り扱い不備	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

危害リスト

※対象献立: ホンブラン

①原材料

原材料名	危害	発生要因	防止措置
アキレス 牛 スネ 牛 骨 ネック	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
玉ねぎ 人参 セロリ	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
ローリエ	病原微生物 腐敗変敗微生物 異物	取り扱い不備	目視確認(品質保持期限、 容器包装の破損) 返品

②工程(アキレス、牛スネ、牛骨、ネック)

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	冷凍庫内温度管理 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
開封 流水、水洗い	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	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守
加熱 煮込み	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	病原微生物の増殖 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	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守
冷却	病原微生物の増殖	不適切な温度での 不徹底	冷却温度の管理の徹底
保管	病原微生物の増殖	冷蔵庫内温度管理 の不徹底	冷蔵庫及び冷凍庫内の温度 管理マニュアル遵守

ホンブロン

②工程(玉ねぎ、人参、セロリ)

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
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 調理器具からの 汚染 調理従事者由来	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守
水洗い	病原微生物の残在 異物の混入	不十分な水洗い	水洗いの徹底 水洗いの徹底と目視確認

②工程(ローリエ)

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	目視確認(品質保持期限、 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	保管温度管理の 不徹底	保管温度管理の徹底
開封	異物の混入	調理従事者由来	入室マニュアル遵守

危害リスト

対象献立: フィレ肉のソテー生姜醤油ソース

①原材料

原材料名	危害	発生要因	防止措置
牛ヒレ肉	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
塩、こしょう	病原微生物汚染 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	目視確認(品質保持期限、 容器包装の破損) 返品
人参 ポテト インゲン	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
生姜醤油ソース (自家製)	病原微生物、 腐敗変敗微生物	取り扱い不備	冷蔵庫の温度管理

②工程(牛フィレ肉)

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
開封 下処理	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	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守
塩、こしょう	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	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守
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
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	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守