

②工程(ポテト)

作業工程	危害	発生要因	防止処置
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
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
皮むき	病原微生物による 二次汚染 ソラニンの生成 ソラニンの残在 異物の混入	手、指からの汚染 調理器具からの、 汚染長期の管理 発芽部及び皮の 緑色部の残在 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 保管管理の徹底 発芽部及び皮の緑色部の 切除 入室マニュアル遵守
整形(面取り)	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	不適切な温度での 不徹底	冷却温度の管理の徹底
保存	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
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

②工程(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

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
整形(面取り)	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	不適切な温度での 冷却	冷却温度の管理の徹底
保存	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
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

②工程(インゲン)

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
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
切り分け(4cm)	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
軽い加熱(色だし)	病原微生物の残在 異物の混入	加熱不足 調理従事者由来	時間の管理の徹底
冷却	病原微生物の増殖	不適切な温度での 冷却	冷却温度の管理の徹底
保存	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
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

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:スクランブルエッグ

CCP	CCP1
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	加熱不足
防止措置	十分な加熱
管理基準	加熱時間20秒以上
モニタリング	何を : 加熱時間 確認方法 : 調理室備え付けタイマーで火入れ時間を測定する。 頻度 : 加熱度 担当者 : 加熱担当者 (メインキッチン朝食)
改善措置	加熱直し
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. タイマーの校正 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. タイマー校正記録表 校正結果、校正日時、担当者名

危害リスト

2000/3/12

対象献立: スクランブルエッグ

①原材料

殺菌凍結全卵	病原微生物 腐敗変敗微生物	取り扱い不備	納品時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
生クリーム	病原微生物 腐敗変敗微生物 異物	取り扱い不備	納品時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
バター	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(品質保持期限、包装の 破損) 返品
塩	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、 容器包装の破損) 返品
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

②工程(殺菌凍結全卵)

受入	病原微生物増殖 腐敗変敗微生物増殖	長時間の室温放置	原材料保管管理マニュアル遵守
保管	病原微生物増殖 腐敗変敗微生物増殖	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
解凍	病原微生物増殖	不適切な温度での解凍	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2次汚染 洗浄、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 洗浄・消毒マニュアルの遵守
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
盛りつけ	病原微生物による2次汚染	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

生クリーム

受入	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の増殖 病原微生物汚染 腐敗変敗微生物汚染	長時間の室温放置 取り扱い不備	原材料保管マニュアルの遵守
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の遵守 冷蔵庫及び冷凍庫内の温度管理 マニュアルの遵守
開封	異物混入	調理従事者由来	入室マニュアル遵守

危害リスト

2000/3/2

スクランブル エンリ

バター

作業内容	影響	発生原因	防止対策
受入	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の増殖 病原微生物の汚染 腐敗変敗微生物の汚染	長時間の室温放置 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	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 マニュアルの遵守
開封	異物混入	調理従事者由来	入室マニュアル遵守

危害リスト

2000/3/1

対象献立: 季節のサラダ

①原材料

原材料名	危害	発生要因	防止処置
サニーレタス	病原性微生物 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
グリーンカール	病原性微生物 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
トレビース	病原性微生物 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
アンリーブ	病原性微生物 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
トマト	病原性微生物 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

②工程

サニーレタス、グリーンカール
トレビース

作業工程	危害	発生要因	防止処置
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、流水、水洗い、葉を契り、茎も除去する。	病原微生物の残在 異物の残在 病原微生物による二次汚染 異物の混入	不十分な水洗い 手、指からの汚染、調理器具からの汚染 調理従事者由来	目視確認及び水洗いの徹底 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
氷水に入れる(ザル、水切り)	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
保存	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
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 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

季節のせうり 危害リスト

2000/3/1

アンリープ

作業工程	危害	発生要因	防止処置
受入	腐敗変敗微生物	取り扱い不備	原材料保管管理マニュアルの遵守 冷蔵庫及び冷凍庫内の温度管理マニュアルの遵守
下処理・水洗い・カット	病原微生物による2次汚染 病原微生物の残存 異物の残存	手指からの汚染 不十分な水洗	手洗いマニュアル遵守 水洗いの徹底 目視確認
保管	腐敗変敗微生物の増殖	保管庫内温度の不徹底	原材料保管管理マニュアルの遵守

トマト

作業工程	危害	発生要因	防止処置
受入	腐敗変敗微生物	取り扱い不備	原材料保管管理マニュアルの遵守 冷蔵庫及び冷凍庫内の温度管理マニュアルの遵守
水洗い	病原微生物の残存 異物の残存	不十分な水洗 手指からの汚染	水洗いの徹底 水洗いの徹底及び目視確認
皮むき	病原微生物による2次汚染 異物の混入	調理器具からの汚染 調理従事者由来	洗浄・消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守
保管	病原微生物の残存増殖	保管温度管理の不徹底	冷蔵庫及び冷凍庫内の温度管理

危害リスト

対象献立：サラダ用
フレンチドレッシング

①原材料

原材料名	危害	発生要因	防止措置
玉ねぎ	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
キューピー ワインピネガー	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(品質保持期限、 容器の破損) 返品
フレンチマスタード	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(品質保持期限、 容器の破損) 返品
サラダ油	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(品質保持期限、 容器の破損) 返品
塩、こしょう	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(品質保持期限、 容器の破損) 返品
砂糖	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(品質保持期限、 容器の破損) 返品

②工程 サラダ用 フレンチドレッシング(玉ねぎ)

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 病原微生物汚染 腐敗変敗微生物 汚染	長時間の室温放置 取り扱い不備	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
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物、 増殖	保管温度管理の 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	手、指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守

サラシドV7=7

流水、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
混合 (ミキサー、ボール)	病原微生物による、 二次汚染 異物混入 洗浄、殺菌剤の 混入	手、指からの汚染 調理器具からの汚染 原材料由来 調理従事者由来 調理器具の不十分 な、すすぎ	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 目視確認 入室マニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守
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

キュウピーワインピネガー、フレンチマスタード、サラ油

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	不適切な保管	保管の徹底
混合	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
保管	病原微生物の増殖	長時間の室温放置	冷蔵庫内温度管理の徹底

塩、こしょう、砂糖

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

2000/3/13

対象献立: 真鯛の蒸し煮白ワインソース

①原材料

原材料名	危害	発生要因	防止処置
真鯛	病原性微生物 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
エシャロット	病原性微生物 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
白ワイン	病原性微生物 腐敗変敗微生物 異物	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限 容器の破損) 返品
生クリーム	病原性微生物 腐敗変敗微生物 異物	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 包装の破損) 返品
バター	病原性微生物 腐敗変敗微生物 異物	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 包装の破損) 返品

②工程

真鯛

作業工程	危害	発生要因	防止処置
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
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
白ワイン蒸し	病原微生物の残在	加熱不足	十分な加熱
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

危害リスト

2000/3/2

真 国 の 基 (蒼 白 ワ イ ン)

エシャロット

作業工程	危害	発生要因	防止対策
受入	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 守 冷蔵庫及び冷凍庫内の温 度管理マニュアルの遵守
保管	腐敗変敗微生物の増殖	保管庫内温度の不徹底	原材料保管管理マニュアル 守
皮むき	病原微生物による2次汚染	手指からの汚染 調理器具から汚染	手洗いマニュアル遵守 洗浄・消毒マニュアル遵守
水洗い	病原微生物の残存 異物の残存	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
みじん切り	病原微生物による2次汚染 異物の混入	手指・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

白ワイン

作業工程	危害	発生要因	防止対策
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、 装の破損)
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の増殖	不適切な保管	保管の徹底
混合	病原微生物による2次汚染 異物の混入	手指・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
沸騰	病原微生物の残存	不十分な加熱	十分な加熱

生クリーム

作業工程	危害	発生要因	防止対策
受入	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の増殖 病原微生物の汚染 腐敗変敗微生物の汚染	長時間の室温放置 取り扱い不備	原材料保管管理マニュアル 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 守 冷蔵庫及び冷凍庫内 温度管理マニュアル遵守
開封	異物の混入	調理従事者由来	入室マニュアル遵守

バター

作業工程	危害	発生要因	防止対策
受入	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の増殖 病原微生物の汚染 腐敗変敗微生物の汚染	長時間の室温放置 取り扱い不備	原材料保管管理マニュアル 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 守 冷蔵庫及び冷凍庫内 温度管理マニュアル遵守
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:味噌汁

①原材料

原材料名	危害	発生要因	防止措置
京桜味噌	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(色、臭い、異物) 返品
なめこ缶	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
絹ごし豆腐	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
青ねぎ	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
花鰹	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
味醂	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
日本酒	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
塩	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
淡口醤油	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品

②工程

味噌

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 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

味噌汁

開封	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 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
味噌を溶く	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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

出し昆布

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 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
開封	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 異物	不適切な管理	保管の徹底
水洗い	病原微生物による 二次汚染 異物の混入	不十分な水洗い 手、指からの汚染 調理器からの汚染	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

豆腐

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 増殖	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 増殖	保管庫内温度管理 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
パックから 取り出す	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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
小角に切る	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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
ボールに移す	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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

味噌汁

流水にさらす	病原微生物の残在 病原微生物による 二次汚染 異物の混入	不十分な水洗い 手、指からの汚染 調理器からの汚染 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
ザルに上げる	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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
冷蔵庫保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 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
混合	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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

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 増殖	取扱い不備	目視確認(品質保事期限、 容器の破損)
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 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
開封	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	不適切な管理	保管の徹底

味醂

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 増殖	取扱い不備	目視確認(品質保事期限、 容器の破損)
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 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
開封	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	不適切な管理	保管の徹底

味噌汁

日本酒

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 増殖	取扱い不備	目視確認(品質保事期限、 容器の破損)
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	保管庫内温度管理 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
開封	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	不適切な管理	保管の徹底

淡口醤油

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 増殖	取扱い不備	目視確認(品質保事期限、 容器の破損)
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	保管庫内温度管理 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
開封	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	不適切な管理	保管の徹底

青ねぎ

作業工程	危害	発生要因	防止措置
受入	病原微生物の汚染 腐敗変敗微生物 汚染	取扱い不備	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 増殖	保管庫内温度管理 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 原材料保管マニュアル遵守
水洗い 根元を切る	病原微生物の残在 病原微生物による 二次汚染 異物の混入	不十分な水洗い 手、指からの汚染 調理器からの汚染 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
小口切り	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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

味噌汁

メンキに移す	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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
冷蔵庫保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 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
混合	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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

花鮭

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 増殖	取扱い不備	目視確認(品質保事期限、 容器の破損)
保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 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 保管庫内温度管理の徹底
開封	異物の混入	不適切な管理	保管の徹底

なめこ

作業工程	危害	発生要因	防止措置
受入	病原微生物の汚染 腐敗変敗微生物 汚染	取扱い不備	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 増殖	保管庫内温度管理 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 原材料保管マニュアル遵守
開封	病原微生物による 二次汚染 異物の混入	手、指からの汚染 調理従事者由来	手洗いマニュアル遵守 入室マニュアル遵守
流水で洗う	病原微生物の残在 病原微生物による 二次汚染 異物の混入	不十分な水洗い 手、指からの汚染 調理器からの汚染 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

味の増す

ザルに上げる	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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
出し汁で焚く	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
メンキに移す	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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
冷蔵庫保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 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
混合	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物 増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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

危害リスト

対象献立: 牛サーロイン照焼

①原材料

原材料名	危害	発生要因	防止処置
牛サーロイン	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(色、臭い、異物) 返品
ポテト	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(色、臭い、異物) 返品
牛乳	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
ピーマン	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(色、臭い、異物) 返品
塩	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
こしょう	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
淡口醤油	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
味醂	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
上砂糖	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品
日本酒	病原微生物 腐敗変敗微生物 汚染	取り扱い不備	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損) 返品

②工程

牛サーロイン照焼

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	長時間の放置	原材料保管管理マニュアル 遵守

牛π-ロイン 照燻

冷凍保管	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
冷蔵庫解凍	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 原材料保管管理マニュアル遵守
開封	病原微生物の増殖 腐敗変敗微生物の増殖	手、指からの汚染 調理器からの汚染 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
キッチンペーパーで水気をふき取る	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
不処理	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
バットに並べ塩、こしょうを振る	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
冷蔵庫保管	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
肉を焼く	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
盛り付け	病原微生物による二次汚染 異物の混入	手、指からの汚染 盛り付皿からの汚染 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

日本酒

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	納入時確認(品質保持期限、容器の破損)
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	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

牛サ-りんの処理

混合	病原微生物による 二次汚染 洗浄、殺菌剤の混入	手、指からの汚染 + 調理器具からの 汚染	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守
----	-------------------------------	-----------------------------	----------------------------

砂糖

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	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損)
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	原材料保管管理マニュアル 遵守
混合	病原微生物による 二次汚染 洗浄、殺菌剤の混入	手、指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守

濃口醤油

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	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損)
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	原材料保管管理マニュアル 遵守
混合	病原微生物による 二次汚染 洗浄、殺菌剤の混入	手、指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守

味醂

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	納入時確認(品質保持期限、 容器の破損)
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	原材料保管管理マニュアル 遵守
混合	病原微生物による 二次汚染 洗浄、殺菌剤の混入	手、指からの汚染 調理器具からの 汚染	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守