

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:コンソメスープ

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

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

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

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:フィレ肉のソテー生姜醤油ソース

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	加熱温度
防止措置	十分な加熱温度
管理基準	加熱温度90°C以上
モニタリング	何を : 加熱温度 確認方法 : 煮込み鍋の中から気胞の確認 頻度 : 加熱度 担当者 : 加熱担当者
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

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:フィレ肉のソテー生姜醤油ソース

CCP	CCP2
危害に関連する工程	フィレ肉の焼き
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	加熱温度90℃以上
モニタリング	何を : 加熱温度 確認方法 : 表面温度90℃以上 頻度 : 焼く度 担当者 : 焼き担当者
改善措置	焼き直し
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. 放射温度計の補正 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. 放射温度計の補正記録表 補正結果、補正日時、担当者名

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:フィレ肉のソテー生姜醤油ソース

CCP	CCP3, 4, 5, 6
危害に関連する工程	盛り付け前加熱
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 : 煮込み鍋の気泡の確認 頻度 : 加熱する度 担当者 : 付け合わせ担当者
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
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

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:季節のサラダ

CCP	CCP1
危害に関連する工程	除菌(アンリーブ)
危害	病原微生物の残存
危害の発生要因	除菌不足
防止措置	十分な除菌
管理基準	除菌オゾン水1.4ppm、1分以上
モニタリング	何を : 除菌時間 確認方法 : 調理室備え付けタイマーで除菌時間を測定する。 頻度 : 除菌する度 担当者 : 除菌担当者
改善措置	除菌し直し
検証方法	1. 除菌記録表(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. 除菌記録表 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

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名: 季節のサラダ

CCP	CCP2
危害に関連する工程	除菌(トマト)
危害	病原微生物の残存
危害の発生要因	除菌不足
防止措置	十分な除菌
管理基準	除菌オゾン水1.4ppm、1分以上
モニタリング	何を : 除菌時間 確認方法 : 調理室備え付けタイマーで除菌時間を測定する。 頻度 : 除菌する度 担当者 : 除菌担当者
改善措置	除菌し直し
検証方法	1. 除菌記録表(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. 除菌記録表 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

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名: 季節のサラダ

CCP	CCP3
危害に関連する工程	除菌(サニーレタス、グリーンカール、トレビス)
危害	病原微生物の残存
危害の発生要因	除菌不足
防止措置	十分な除菌
管理基準	除菌オゾン水1. 4ppm、1分以上
モニタリング	何を : 除菌時間 確認方法 : 調理室備え付けタイマーで除菌時間を測定する。 頻度 : 除菌する度 担当者 : 除菌担当者
改善措置	除菌し直し
検証方法	1. 除菌記録表(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. 除菌記録表 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

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:真鯛の蒸し煮白ワインソース

CCP	CCP1
危害に関連する工程	蒸し
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	蒸し時間7分以上
モニタリング	何を : 蒸し時間 確認方法 : 調理室備え付けタイマーで蒸し時間を測定する。 頻度 : 調理毎 担当者 : 蒸し担当者
改善措置	蒸し直し
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

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:真鯛の蒸し煮白ワインソース

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	加熱不足
防止措置	十分な加熱
管理基準	加熱時間4分以上
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加熱時間を測定する。 頻度 : 調理毎 担当者 : 加熱担当者
改善措置	蒸し直し
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

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:味噌汁

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	加熱温度80℃以上
モニタリング	何を:加熱温度 確認方法:鍋の中に水を入れ沸騰するのを目視で確認する 頻度:加熱する度 担当者:煮物担当
改善処置	再加熱
検証方法	加熱記録表(改善処置を実施した場合その内容を含む)確認 頻度:該当献立の調理作業終了後 担当者:和食課責任者
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. 中心温度計の補正記録表 補正結果、補正日時、担当者名

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:牛サーロイン照焼き

CCP	CCP1
危害に関連する工程	照焼き
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	加熱温度80℃以上、加熱時間3分以上
モニタリング	何を:加熱温度、加熱時間 確認方法:表面温度(80℃以上)、加熱時間3分以上 頻度:焼く度 担当者:焼き担当者
改善処置	焼き直し
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:当該献立の調理作業終了後 担当者:和食課責任者 2. 放射温度計の補正 頻度:年一回 担当者:施設課 3. 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. 放射温度計の補正記録表 補正結果、補正日時、担当者名 3. タイマーの校正記録表 校正結果、校正日時、担当者名

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:海老フライ

CCP	CCP1
危害に関連する工程	海老、しし唐、小茄子、さつま芋の加熱
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	油の温度150℃以上、揚げ時間1分以上
モニタリング	何を:油の温度、揚げ時間 確認方法:フライヤーの中に温度計を差し込み150℃以上であることを確認する 確認方法:調理室備え付けのタイマーで揚げ時間1分以上であることを確認する 頻度:調理開始時(油温度)、揚げる度(揚げ時間) 担当者:揚げ物担当
改善処置	揚げ直し
検証方法	1. 加熱記録表(改善処置を実施した場合その内容を含む)確認 頻度:該当献立の調理作業終了後 担当者:和食課責任者 2. 中心温度計の補正 頻度:年一回 担当者:施設課 3. 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. 中心温度計の補正記録表 補正結果、補正日時、担当者名 3. タイマーの校正記録表 校正結果、校正日時、担当者名

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名: 蕪の揚げだし 烏そばろ庵かけ

CCP	CCP1, 2
危害に関連する工程	鳥ミンチ、生麩の加熱
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	加熱温度80℃以上、加熱時間1分以上
モニタリング	何を: 加熱温度、加熱時間 確認方法: 鍋に水を入れ沸騰するのを目視で確認する 確認方法: 調理室備え付けのタイマーで加熱時間1分以上を確認す 頻度: 加熱する度 担当者: 煮物担当
改善処置	再加熱
検証方法	1. 加熱記録表(改善処置を実施した場合その内容を含む)の確認 頻度: 当該献立の調理作業終了後 担当者: 和食課責任者 2. タイマーの校正 頻度: 年1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. タイマーの校正記録表 校正結果、校正日時、担当者名

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名: 蕪の揚げだし 鳥そぼろ庵かけ

CCP	CCP3
危害に関連する工程	蕪加熱
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	油の温度150℃以上、揚げ時間1分以上
モニタリング	何を: 油の温度、揚げ時間 確認方法: フライヤーの中に中心温度計を差し込み150℃以上であることを確認する 確認方法: 揚げ時間を調理室備え付けのタイマーで1分以上確認する 頻度: 調理作業開始前、揚げる度 担当者: 揚げ物担当
改善処置	再加熱
検証方法	1. 加熱記録表(改善処置を実施した場合その内容を含む)の確認 頻度: 当該献立の調理作業終了後 担当者: 和食課責任者 2. 中心温度計の補正 頻度: 年一回 担当者: 施設課 3. 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. 中心温度計の補正 補正結果、補正日時、担当者名 3. タイマーの校正記録表 校正結果、校正日時、担当者名

ブセナホテルCCP整理表

平成12年4月12日(製作)

献立名:鯛の酒蒸し

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	加熱時間不足
防止措置	十分な加熱
管理基準	蒸し時間8分以上
モニタリング	何を:蒸し経過時間 確認方法:調理室備え付けのタイマーで蒸し時間を測定する 頻度:蒸す度 担当者:蒸し担当
改善処置	蒸し直し
検証方法	1. 蒸し時間記録表(改善処置を実施した場合その内容を含む) 頻度:該当献立の調理作業終了後 担当者:和食課責任者 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. 蒸し時間記録表 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

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	改善処置	検証方法	記録文書	備考
(受入)	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(1)アキレス	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(2)牛スネ	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(3)牛骨	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(4)ノック	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	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	原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(受入)	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	長時間室温放置 取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	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	原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(15)卵白	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP						

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	管理基準	モニタリング	改善措置	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	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(17)エストラゴン	生物学的 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	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	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(20, 21, 22, 23)(保管)	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	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
アキレス、ネック	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
牛スネ、牛骨	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(24, 25, 26)	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
玉葱、人参	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
セロリ	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	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(28)牛スネ	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(29)玉ねぎ	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(30)人参	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(31)セロリ	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(32)トマト	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(33)ニンニク	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(34)卵白	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(35, 36, 37, 38)	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
ローリエ エストラゴン 塩、黒こしょう	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					

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	管理基準	モニタリング	改善処置	検証方法	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	手洗いマニュアル遵守 使用水管理マニュアル遵守	PP				
(40、41) (皮付き)玉葱 人参	物理的 異物の残在 生物学的 病原微生物 汚染	水洗い不十分 手指からの汚染 調理器具からの 汚染	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	PP				
(42、43) (皮むき)玉葱 人参	物理的 異物混入 生物学的 病原微生物 汚染	調理室由来 調理従事者由来 手指からの汚染 調理器具からの 汚染	調理室マニュアル遵守 入室マニュアル遵守 手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP				
(水洗い) (44、45、46) 玉ねぎ、人参 セロリ、	物理的 異物混入 生物学的 病原微生物 汚染	調理室由来 調理従事者由来 手指からの汚染 使用水からの汚染	調理室マニュアル遵守 入室マニュアル遵守 手洗いマニュアル遵守 使用水管理マニュアル遵守	PP				
(水洗い) (47、48、49 50)人参 玉ねぎ、 セロリ、トマト	物理的 異物の残在 生物学的 病原微生物 汚染	水洗い不十分 手指からの汚染 使用水からの汚染	水洗いの徹底 手洗いマニュアル遵守 使用水管理マニュアル遵守	PP				
(半分切り) (51)ニンニク	物理的 異物の残在 生物学的 病原微生物 汚染	水洗い不十分 手指からの汚染 調理器具からの 汚染	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	PP				
(薄切り) (52、53、54) 玉ねぎ、人参 セロリ	物理的 病原微生物 残在 生物学的 病原微生物 汚染	調理室由来 調理従事者由来 手指からの汚染 調理器具からの 汚染	調理室マニュアル遵守 入室マニュアル遵守 手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP				
(薄切り) (55、56、57、 58) 玉ねぎ、人参 セロリ、トマト	物理的 病原微生物 残在 生物学的 病原微生物 汚染	調理室由来 調理従事者由来 手指からの汚染 調理器具からの 汚染	調理室マニュアル遵守 入室マニュアル遵守 手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP				

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					
(煮こみ)(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					
(裏ごし)(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	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP					
(冷却)(62)	物理的 異物混入	調理室由来	入室マニュアル遵守	PP					
(63) 冷蔵庫保管	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	調理従事者由来 不適切な温度での 冷却	冷却温度での管理の徹底	PP					
(混合)(64)	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	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守 原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(加熱、 煮込み)(65)	生物学的 病原微生物 汚染	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	PP					
(裏ごし)(66)	物理的 異物の残在	調理室由来	入室マニュアル遵守	PP					
(加熱)(67)	生物学的 病原微生物 汚染	調理従事者由来 不十分な加熱時間	調理管理室マニュアル遵守 十分な加熱時間	PP					
(裏ごし)(68)	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	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP					
(冷却)(69)	物理的 異物混入	調理室由来	入室マニュアル遵守	PP					
(加熱)(67)	生物学的 病原微生物 汚染	調理従事者由来 加熱温度十分	調理管理室マニュアル遵守 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 確認方法: 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	
(冷却)(68)	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	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP					
	物理的	調理室由来	入室マニュアル遵守	PP					