

# 衛生管理総括表

献立名:コンソメスープ

工程	危害	危険発生要因	防止措置	管理点	管理基準	モニタリング	改善措置	検定方法	記録文書	備考
(保管)	病原微生物 残在	調理従事者由来	調理管理室マニュアル遵守							
(70)冷凍庫	生物学的 微生物増殖	冷蔵庫内温度 管理不徹底	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP						
(71)解凍)	生物学的 病原微生物	冷蔵庫内温度 管理不徹底	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP						
(72)加熱)	汚染 生物学的 病原微生物 残在	加熱温度十分	十分な加熱温度	CCP2	加熱温度90℃ 以上	何を加熱温度 確認方法:煮込み鍋の中 の気泡を目視で確認する 頻度:煮込み度 担当者:煮込み担当者	再加熱	1. 加熱記録表の確認 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	
(73)盛りつけ)	生物学的 病原微生物 汚染	手指からの汚染 盛りつけ皿からの 汚染	盛りつけマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP						
	物理的 異物混入	調理器具から汚染 調理室由来 調理従事者由来	入室マニュアル遵守 盛りつけマニュアル遵守 調理管理室マニュアル遵守	PP						

# 衛生管理総括表

献立名:ファイル肉のソテー-生姜醤油ソース

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	記録文書	備考
(1) 受入 牛ファイル肉	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) 塩胡椒	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					
(3) 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					
(4) ポテト	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					
(5) インゲン	科学的 ソラニン含有 生物学的 微生物汚染	取扱不備	目視確認	PP					
(6) 醤油	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) 味醂	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) 砂糖	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					
(9) 市販 おろし生姜	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) 市販 おろしニンニク	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					
(11) 胡麻油	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) 七味	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) 味の素	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) 保管 牛ファイル肉	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	冷蔵庫保管管理マニュアル遵守 原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(15) 塩胡椒	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					
(16) 人参	生物学的 微生物増殖	冷蔵庫内温度管理 不徹底 取扱不備	冷蔵庫保管管理マニュアル遵守 原材料保管管理マニュアル遵守	PP					

# 衛生管理総括表

工程	危険	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
(17)ポテト	生物学的 微生物増殖	冷蔵庫内温度管理 不徹底 取扱不備	冷蔵庫保管管理マニュアル遵守 原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(18)インゲン	生物学的 微生物増殖	冷蔵庫内温度管理 不徹底 取扱不備	冷蔵庫保管管理マニュアル遵守 原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(保管) (19、20、 21、22、23、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						
(27)(開封) 牛ファイル肉	生物学的 病原微生物汚染 物理的 異物混入	手、指からの汚染	手洗いマニュアル遵守	PP						
開封(28、29、 30、31、32、33、 34、35)	生物学的 病原微生物汚染 物理的 異物混入	調理室由来	調理管理マニュアル遵守	PP						
		調理従事者由来	入室マニュアル遵守	PP						
		手、指からの汚染	手洗いマニュアル遵守	PP						
(36)牛ファイル 処理	生物学的 病原微生物汚染 物理的 異物混入	調理器具からの汚染	洗浄、消毒マニュアル遵守	PP						
		調理室由来	調理管理マニュアル遵守	PP						
		調理従事者由来	入室マニュアル遵守	PP						
(37、38、39) 人参、ポテト インゲン	生物学的 病原微生物汚染 物理的 異物の残在	手、指からの汚染	手洗いマニュアル遵守	PP						
		使用水からの汚染	調理室管理マニュアル遵守	PP						
		水洗い不十分	水洗いの徹底	PP						
(40)混合 鍋でソース加熱	生物学的 病原微生物汚染	不十分な加熱	十分な加熱	CCP1	90℃以上の加熱	何を加熱温度 確認方法:煮こみ 鍋から気泡の 確認 頻度:加熱度 担当者:加熱担当者	再加熱	1.加熱記録表の 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	1.加熱記録表 2.中心温度計 補正記録表	
(41)塩、胡椒	生物学的 病原微生物汚染	取扱不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(42、43) 皮剥き 人参、ポテト	生物学的 病原微生物汚染 物理的 異物混入	手、指からの汚染	手洗いマニュアル遵守	PP						
		調理器具からの汚染	洗浄、消毒マニュアル遵守	PP						
		調理室由来	調理管理マニュアル遵守	PP						
		調理従事者由来	入室マニュアル遵守	PP						

献立名:ファイル肉のソテー・生姜醤油ソース

# 衛生管理総括表

献立名:ファイル肉のソテー生姜醤油ソース

工程	危害	危害発生要因	防止措置	管理点	モニタリング	検査位置	検証方法	記録文書	備考
(44) 冷水中で冷す	生物学的 微生物増殖	冷蔵庫内温度管理 不徹底	十分な加熱	PP	加熱温度 90℃以上	焼き直し	1. 加熱時間記録表の確認 頻度: 該当献立の調理作業終了後 担当者: 洋食課責任者	1. 加熱記録表	
(45) 牛ファイル肉(加熱)	生物学的 病原微生物残在	加熱不足		CCP2	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		2. 中心温度計の補正 頻度: 年一回 担当者: 施設課	2. 放射温度計の補正記録表	
(46, 47, 48) 整形、切り分け	生物学的 病原微生物汚染	手、指からの汚染	手洗いマニュアル遵守	PP					
人参、ポテトインゲン	物理的 病原微生物汚染	調理器具からの汚染	洗浄、消毒マニュアル遵守	PP					
(49, 50, 51) (加熱) 人参ポテトインゲン	生物学的 病原微生物残在	調理室由来	調理管理マニュアル遵守	PP					
(52) 保管	生物学的 病原微生物残在	調理従事者由来	入室マニュアル遵守	PP					
(53, 54, 55) (冷却) 人参ポテトインゲン	生物学的 微生物増殖	冷蔵庫内温度管理 不徹底	十分な加熱	PP					
(56, 57, 58) (保存) 人参ポテトインゲン	生物学的 微生物増殖	不適切な温度での冷却	冷却温度のマニュアル遵守	PP					
(59, 60, 61, 62) (加熱) ソース、人参ポテトインゲン	生物学的 病原微生物残在	冷蔵庫内温度管理 不徹底	冷蔵庫保管管理マニュアル遵守	PP					
(63) 盛りつけ	生物学的 病原微生物汚染 物理的 異物混入	加熱不足 手、指からの汚染 盛りつけ皿からの汚染	十分な加熱 盛りつけマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	CCP3, 4, 5, 6 PP	加熱温度 90℃以上	再加熱	1. 加熱記録表の確認 頻度: 該当献立の調理作業終了後 担当者: 洋食課責任者	1. 加熱記録表	

# 衛生管理総括表

献立名: スクランプルエッグ

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
受入 (1) 殺菌凍結全卵	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) 生クリーム	生物学的 ・微生物汚染	取扱不備 長時間室温放置	原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(3) 塩こしょう	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						
(4) バター	生物学的 ・微生物汚染	取扱不備 長時間室温放置	原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
保管 (5) 凍結全卵	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	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						
(6) 生クリーム	生物学的 ・微生物増殖	冷蔵庫内温度管理不徹底	原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(7) 塩こしょう	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						
(8) バター	生物学的 ・微生物増殖 ・病原微生物汚染	冷蔵庫内温度管理不徹底	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP						
(9) 凍結全卵解凍	生物学的 ・病原微生物汚染	冷蔵庫内温度管理不徹底	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP						
(10) 混合	生物学的 病原微生物汚染 物理的 異物の残存	手指からの汚染 調理器具からの汚染 調理従者由来 調理室由来	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 調理室管理マニュアル遵守	PP						

# 衛生管理総括表

献立名: ス克蘭ブルエッグ

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
(11) 加熱	生物学的 微生物残存	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	CCP1	加熱時間 20秒以上	調理室備 え付けタイ マーで火入 れ時間20 秒を測る 頻度: 加 熱度: 加 熱担当者: 加熱担当 者(メインキ ッチン朝食)	加熱直し	加熱記録 表の確認 頻度: 当該 献立の調 理作業終 了後 担当 者: 洋食課 責任者	加熱記録 表 タイマー 修正記録 表	
	物理的 異物混入									
(12) 盛りつけ	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 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 入室マニュアルの遵守	PP						
	物理的 異物混入									

衛生管理総括表

献立名: 季節のサラダ

工程	発着	発着発生要因	防止措置	管理点	管理基準	モニタリング	改善処置	確認方法	記録文書	備考
受入(1) サニータス	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)グリーン カール	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)トレビス	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						
(4) アンジーブ	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)トマト	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						
(6)玉葱	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						
(7)キューピー ワインベネガ マスタード	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)フレネチ マスタード	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						
(9)サラダ油	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)塩、胡椒	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)砂糖	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						
保管(12) サニータス	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	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						
(13)グリーン カール	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	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						
(14)トレビス	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	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						
(15) アンジーブ	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	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						

# 衛生管理総括表

献立名：季節のサラダ

工程	危険	危害発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	検査装置	検査方法	記録文書	備考
(16)トマト	生物学的 微生物増殖	冷蔵庫内温度管理 不徹底 取扱不備	冷蔵庫内温度管理 原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
保管(17) 玉葱	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	冷蔵庫内温度管理 原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(18)キューピー ワインビネガー	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	不適切な管理	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(19)フレンチ マスタード	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	不適切な管理	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(20)サラダ油	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	不適切な管理	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(21)塩、胡椒	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	不適切な管理	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(22)砂糖	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	不適切な管理	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(23)混合 サニータス グリルカーネル トレビス 第1 浴槽で洗う	生物学的 病原微生物汚染 物理的 異物混入	手、指からの汚染 調理器具からの汚染 調理従事者由来 調理室由来	手洗いまニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守 調理室管理マニュアル遵守	PP					
(24) アンリーブ 水洗う	生物学的 病原微生物汚染 物理的 異物混入	手、指からの汚染 調理器具からの汚染 調理従事者由来 調理室由来	手洗いまニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守 調理室管理マニュアル遵守	PP					
(25)トマト	生物学的 病原微生物汚染 物理的 異物混入	手、指からの汚染 調理従事者由来 調理室由来	手洗いまニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守 調理室管理マニュアル遵守	PP					
(26)皮むき 玉葱	生物学的 病原微生物汚染 物理的	手、指からの汚染 調理器具からの汚染 調理従事者由来	手洗いまニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守 調理室管理マニュアル遵守	PP					
(27)第2浴槽 で落ちきる	物理的 異物混入	調理従事者由来	調理室管理マニュアル遵守	PP					
(28)細切り アンリーブ オゾン水で さらす	生物学的 病原微生物汚染	除菌不足	調理室管理マニュアル遵守 十分な除菌	CCP1			何を：除菌時間 確認方法：調理室備え付けタイマー 頻度：除菌する度 担当者：除菌担当者	1. 除菌記録表 2. タイマー校正記録表	



衛生管理総括表

工程	懸念	懸念発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	検査項目	検査頻度	検査方法	記録文書	備考
(29)皮むき トマト、オゾン 水洗い	生物学的 病原微生物汚染	除菌不足	十分な除菌	CCP2 オゾン水 1.4ppm 1分以上	同上	同上	同上	同上	同上	
(30)水洗い 玉葱	生物学的 病原微生物汚染 物理的異物	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	PP						
(31)氷水に 入れるトレビス サニレター グリーンカール	生物学的 病原微生物汚染 物理的異物混入	不適切な冷却方法	調理マニュアル遵守	PP						
(32)アンリープ ザルで水切り	生物学的 病原微生物汚染 物理的異物混入	調理従事者由来 調理室由来 手、指からの汚染 調理器具からの汚染	入室マニュアル遵守 調理室管理マニュアル遵守 手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守 調理室管理マニュアル遵守	PP PP PP PP						
(33)保存 トマト	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	調理従事者由来 調理室由来 冷蔵庫内温度管理 不徹底	調理室管理マニュアル遵守 冷蔵庫内温度管理 原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(34)ミキサ 混合	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						
(35)トレビス サニレター グリーンカール オゾン水1分漬	生物学的 病原微生物汚染 物理的異物混入	手、指からの汚染 調理従事者由来 調理室由来 冷蔵庫内温度管理 不徹底	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 調理室管理マニュアル遵守 冷蔵庫内温度管理 原材料保管管理マニュアル遵守	CCP3 オゾン水 1.4ppm 1分以上	同上	同上	同上	同上	同上	
(36)保存 トマト	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	冷蔵庫内温度管理 原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(37)トマト カットする	生物学的 病原微生物汚染 物理的異物混入	手、指からの汚染 調理器具からの汚染 調理従事者由来 調理室由来	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 調理室管理マニュアル遵守	PP PP PP						
(38)ポール 混合	生物学的 病原微生物汚染 物理的異物混入	手、指からの汚染 調理器具からの汚染 調理従事者由来 調理室由来	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 調理室管理マニュアル遵守	PP PP PP						
(39)ザルで 水切り	生物学的 病原微生物汚染 物理的異物混入	手、指からの汚染 調理器具からの汚染 調理従事者由来 調理室由来	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 調理室管理マニュアル遵守	PP PP PP						
(40)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	調理室管理マニュアル遵守 冷蔵庫内温度管理 原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(41)保存	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	冷蔵庫内温度管理 原材料保管管理マニュアル遵守	PP						
(42)盛り付け	生物学的 病原微生物汚染 物理的異物混入	手、指からの汚染 調理器具からの汚染 調理従事者由来 調理室由来	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 調理室管理マニュアル遵守	PP PP						

衛生管理総括表

献立名・真鯛の煮し蒸白ワインソース	危害発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング/検査措置	記録/文書	備考
受入 (1)真鯛	生物学的 ・微生物増殖 ・微生物汚染	長時間室温放置 取り扱いは不備	原材料保管管理マニュアル	PP		
(2)バター	生物学的 ・微生物増殖 ・微生物汚染	長時間室温放置 取り扱いは不備	原材料保管管理マニュアル	PP		
(3)塩・こしょう	生物学的 ・微生物汚染	取り扱いは不備	原材料保管管理マニュアル	PP		
(4)白ワイン	生物学的 ・微生物汚染	取り扱いは不備	原材料保管管理マニュアル	PP		
(5)エンチャロット	生物学的 ・微生物増殖 ・微生物汚染	長時間室温放置 取り扱いは不備	原材料保管管理マニュアル	PP		
(6)生クリーム	生物学的 ・微生物増殖 ・微生物汚染	長時間室温放置 取り扱いは不備	原材料保管管理マニュアル	PP		
(保管) (7)真鯛	生物学的 ・微生物増殖	冷蔵庫内温度管理不徹底	原材料保管管理マニュアル遵守 冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP		
(8)バター	生物学的 ・微生物増殖	冷蔵庫内温度管理不徹底	原材料保管管理マニュアル遵守 冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP		
(9)塩・こしょう	生物学的 ・微生物増殖	不適切な保管	原材料保管管理マニュアル遵守	PP		
(10)白ワイン	生物学的 ・微生物増殖	不適切な保管	原材料保管管理マニュアル遵守	PP		
(11)エンチャロット	生物学的 ・微生物増殖	冷蔵庫内温度管理不徹底	原材料保管管理マニュアル遵守 冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP		
(12)生クリーム	生物学的 ・微生物増殖	冷蔵庫内温度管理不徹底	原材料保管管理マニュアル遵守 冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP		
(13)真鯛 下処理	生物学的 ・病原微生物汚染 物理的 ・異物の混入	手・指からの汚染 調理従事者由来	手洗いまニュアル遵守 洗浄・消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守	PP		
(14)皮むき	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	手洗いまニュアル遵守 洗浄・消毒マニュアル遵守	PP		
(15)塩・こしょう バター	生物学的 ・病原微生物汚染 物理的 ・異物の混入	手・指からの汚染 調理従事者由来	手洗いまニュアル遵守 洗浄・消毒マニュアル遵守 入室マニュアル遵守	PP		

衛生管理総括表

航空名・草頓の蒸し着白ワインソース工程	危害	有害発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録位置	備考
(16) エンシャロット 水洗い	生物学的 ・病原微生物汚染 物理的 ・異物の残存	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					
(17) 草頓 白ワイン蒸し	生物学的 ・病原微生物汚染 物理的 ・異物の残存	水洗い不十分 加熱不足	調理マニュアル遵守 十分な加熱	PP CCP1	蒸し時間7分 以上	何を蒸し時間 確認方法:調理 準備え付けタイ マーで蒸し時間 を測定する 頻度:調理毎 担当者:蒸し担当	蒸し直し 1. 加熱記録表の確認 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1回 担当者:施設課	1. 加熱記録表 2. タイマー校正記録表	
(18) エンシャロット みじん切り	生物学的 ・病原微生物汚染 物理的 ・異物の混入	調理器具からの汚染 手・指からの汚染 調理室由来 調理従事者由来	洗浄・消毒マニュアル遵守 手洗いマニュアル遵守 調理室管理マニュアル遵守 入室マニュアル遵守	PP PP					
(19) エンシャロット 生クリーム 混合・加熱	生物学的 病原微生物の残存	加熱不足	十分な加熱	CCP2	加熱時間 4分以上	何を加熱時間 確認方法:調理 室準備え付けタイ マーで蒸し時間 を測定する 頻度:調理毎 担当者:蒸し担当	再加熱 1. 加熱記録表の確認 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1回 担当者:施設課	1. 加熱記録表 2. タイマー校正記録表	
(20) 盛りつけ	生物学的 ・病原微生物汚染 物理的 ・異物混入	手・指からの汚染 盛りつけ皿からの汚染 調理従事者由来 調理室由来	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 調理室管理マニュアル遵守	PP PP					

衛生管理総括表

献立: 味噌汁

工程	危害	危害発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善計画	検証方法	備考
受入	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(1) 赤味噌	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(2) 出し昆布	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(3) 花鰹	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(4) なめこ缶	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(5) 青ねぎ	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(6) 豆腐	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(7) 味噌	生物学的 微生物汚染	長時間室温放置 取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(8) 日本酒	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(9) 淡口醤油	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	長時間室温放置 取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(10) 塩	生物学的 微生物増殖 微生物汚染	長時間室温放置 取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(11) 保管 味噌	病原微生物 腐敗変敗 微生物汚染	冷蔵庫内温度管理不徹底	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP				
(12) 出し昆布	病原微生物 の増殖 腐敗変敗 微生物増殖	保管庫内室温温度管理の不徹底	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(13) 花鰹	病原微生物 腐敗変敗 微生物汚染	保管庫内室温温度管理の不徹底	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(14) なめこ缶	病原微生物 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	PP				

衛生管理総括表

工程	危害	危害発生要因	防止措置	管理点	モニタリング	改善処置	検証方法	備考
(15) 青ネギ	病原微生物 腐敗変敗 微生物汚染	冷蔵庫内温度管 理不徹底	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP				
(16) 豆腐	病原微生物 腐敗変敗 微生物汚染	冷蔵庫内温度管 理不徹底	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP				
(17) 味噌	生物学的 微生物の増殖	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(18) 日本酒								
(19) 淡口醤油								
(20) 塩								
(21) 鍋にだし、昆布を入れ加熱	病原微生物 汚染 異物の混入	手指、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				
(22) 開封なめこ	生物学的 病原微生物 汚染	調理器具からの汚染	調理室管理マニュアル遵守	PP				
(23) 青ねぎを流水で洗う	病原微生物 の残存	不十分な水洗い	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(24) 開封豆腐	生物学的 病原微生物 汚染	調理器具からの汚染	調理室管理マニュアル遵守	PP				
(25) 沸騰寸前昆布を取り出す	病原微生物 の残存	加熱不足	調理室管理マニュアル遵守	PP				
(26) なめこを箸に上げ流水で洗う	病原微生物 の残存 病原微生物 による二次汚 染 異物混入	不十分な水洗い、 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	PP				
(27) 青ネギ根を切り取り小口を切る	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	PP				

衛生管理総括表

献立: 味噌汁

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
(28) 豆腐を小角に切る	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	PP				
(29) 花籃を入れ火を止	病原微生物の汚染 異物の混入	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 調理室管理マニュアル遵守	PP				
(30) 混合なめこを焚く	病原微生物の残存 異物の混入	加熱時間不足 調理従事者由来	加熱時間の徹底 調理室管理マニュアル遵守	PP				
(31) 青ネギ葉に入れ流水にさらす	生物学的病原微生物の残存 病原微生物による二次汚物的異物の混入	不十分な水洗い 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	PP				
(32) 豆腐水気を切る	異物の混入	調理室由来 調理従事者由来	調理室管理マニュアル遵守	PP				
(33) 出し汁を布でこす	病原微生物の汚染 異物混入	手指、調理器具からの汚染	手洗いマニュアル遵守 調理室管理マニュアル遵守	PP				
(34) なめこ冷蔵庫保管	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	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP				
(35) 青ネギ水気を切る	異物混入	調理室由来 調理従事者由来	調理室管理マニュアル遵守	PP				
(36) 豆腐冷蔵庫保管	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	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP				
(37) 混合味噌、味醂、日本酒	病原微生物の汚染 異物の混入	加熱時間不足 調理従事者由来	加熱時間の徹底 調理室管理マニュアル遵守	PP				

衛生管理総括表

献立:味噌汁

工程	危害	危害発生要因	防止措置	管理用管理基準	モニタリング	改善処置	検証方法	記録方法	備考
(38)青ネギ 冷蔵庫保管	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	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP					
(39)混合 味噌汁の具	病原微生物 の残存 異物混入	加熱不足	十分な加熱	CCP1	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 頻度:加熱する度 担当者:煮物担当	再加熱	1.加熱記録表の確認 頻度:該当献立の 調理作業終了後 担当者:和食課責任者	1.加熱記録表	
(40)盛り付け	病原微生物 汚染	手、指からの汚染 盛り付け皿からの 汚染	手洗いマニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守 盛り付けマニュアル遵守	PP					

# 衛生管理総括表

献立:牛サーロイン、照り焼き

工程	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
受入	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(1)サーロイン	微生物増殖	長時間室温放置	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(2)日本酒	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(3)砂糖	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(4)濃口醤油	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(5)味噌	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(6)ポテト	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(7)牛乳	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(8)塩	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(9)ピーマン	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(10)保管 サーロイン	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 冷凍庫温度管理マニュアル遵守	PP				
(11)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	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(12)開封 水気を拭取る	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	PP				
(13)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	PP				
(14)保管	病原微生物 の増殖 腐敗変敗の 微生物増殖	調理従事者由来 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 冷凍庫内の温度管理 マニュアル遵守	PP				



衛生管理総括表

工程	位置	汚染発生要因	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	備考
(15) ポテト	病原微生物の増殖 腐敗変敗の微生物増殖	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	PP					
(16) 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	PP					
(17) 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	手洗いまニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP					
(18) 水気を拭取る ポテトの皮をむく	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	手洗いまニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP					
(19) 流水にさらす	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	手洗いまニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP					
(20) 保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗の微生物増殖	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 冷蔵庫内の温度管理マニュアル遵守	PP					
(21) ピーマン	病原微生物の増殖 腐敗変敗の微生物増殖	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 冷蔵庫内の温度管理マニュアル遵守	PP					
(22) 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	PP					
(23) 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	手洗いまニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP					
(24) 保管	病原微生物の増殖 腐敗変敗の微生物増殖	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 冷蔵庫内の温度管理マニュアル遵守	PP					

献立：牛サーロイン照りの焼き

# 衛生管理総括表

献立:牛サーロイン・照り焼き

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	記録方法	備考
(25)牛肉 (加熱)	生物学的 病原微生物 の残存	加熱不足	十分な加熱時間	CCP1	加熱温度 80℃以上 加熱時間3分 以上	何を・加熱温度 :加熱時間 確認方法:放射温度計で 表面温度80℃以上を確認 確認方法:調理室備え付 けタイマーで加熱時間3分以 上を確認する 頻度:焼く度 担当者:焼き担当	焼き直し	1.加熱記録表の確認 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1回 担当者:施設課 3.タイマーの校正 頻度:年1回 担当者:施設課	1.加熱記録表 2.放射温度計補正 記録表 3.タイマーの補正 記録表	
(26)ポテト (加熱)	生物学的 病原微生物 の残存	加熱不足	十分な加熱時間	PP						
(27)ピーマン (加熱)	生物学的 病原微生物 の残存	加熱不足	十分な加熱時間	PP						
(28)盛り付け	生物学的 病原微生物 の残存 異物の混入	手、指からの汚染 盛り付け皿からの 汚染	手洗い・マニキュアル遵守 洗浄、消毒・マニキュアル遵守	PP						

衛生管理総括表

工程	危害	危害発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善計画	記録方法	備考
受入	生物学的 微生物汚染	取扱い不備 長時間至温放置	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(1)海老	微生物増殖	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(2)塩	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(3)こしょう	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(4)小麦粉	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(5)玉子	生物学的 微生物汚染	長時間至温放置 取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(6)パン粉	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(7)白絞油	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(8)しし唐	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(9)小茄子	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(10)さつま芋	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP				
(11)保管 海老	生物学的 微生物汚染 微生物増殖	冷蔵庫及び冷凍庫 内温度管理不徹底 取扱い不備	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				
(12)塩	病原微生物 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	PP				
(13)コンショウ	病原微生物 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	PP				
(14)小麦粉	病原微生物 腐敗変敗 微生物汚染	冷蔵庫内温度管理 の不徹底 取扱い不備	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				
(15)玉子	病原微生物 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	PP				

献立:海老フライ

衛生管理総括表

献立:海老フライ

工程	注意	発症発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善処置	検証方法	記録方法	備考
(16)パン粉	病原微生物 腐敗変敗 微生物汚染 生物学的 微生物汚染	冷蔵庫内温度管理 の不徹底 取扱い不備 取扱い不備	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					
(17)白絞油	病原微生物 腐敗変敗 微生物汚染 生物学的 微生物汚染	取扱い不備 取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(18)ウスター ソース	病原微生物 腐敗変敗 微生物汚染 生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(19)しし唐	病原微生物 腐敗変敗 微生物汚染 生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(20)小茄子	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(21)さつま芋	生物学的 微生物汚染	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(22)海老 解凍	病原微生物 による二次 汚染 異物の混入	冷蔵庫内温度管理	冷蔵庫内温度管理マニュアル遵守	PP					
(23)海老に塩 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 調理器具からの 汚染 調理従事者由来	手洗いまニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP					
(24)海老に パン粉をつけ 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 調理器具からの 汚染 調理従事者由来	手洗いまニュアル遵守 洗浄、消毒マニュアル遵守	PP					
(25)冷蔵庫 保管	病原微生物 の増殖 腐敗変敗 微生物の増殖	調理従事者由来 冷蔵庫内温度管理 の不徹底 取扱い不備	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					
(26)しし唐 開封	腐敗変敗 微生物増殖 異物の混入	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					
(27)下処理 異物除去	病原微生物 残在	不十分な水洗い	手洗いまニュアル遵守 水洗いの徹底	PP					
(28)小茄子 開封	腐敗変敗 微生物増殖	取扱い不備	原材料保管管理マニュアル遵守	PP					