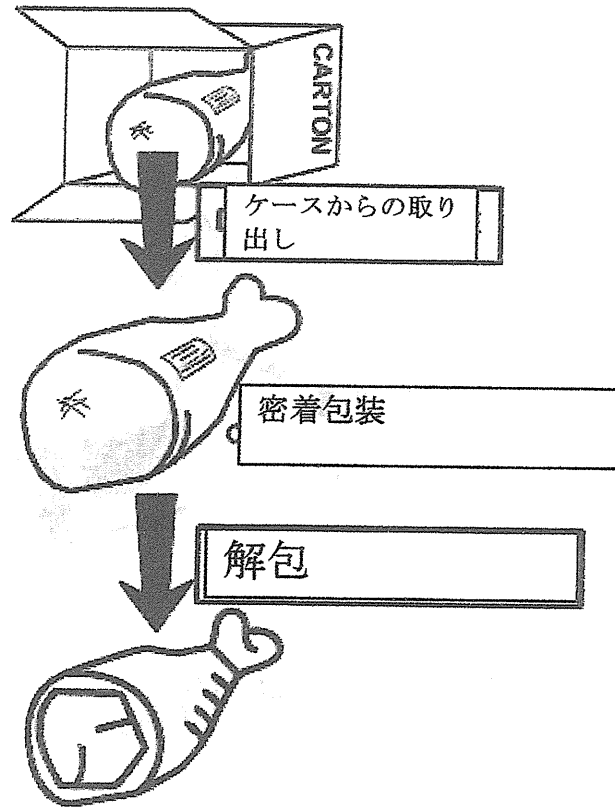


	いいえ	<input type="checkbox"/>	<p>下記のように分離することができる作業体制を策定し実施すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ 時間的に、</li> <li>□ または空間的に、</li> </ul> <p>直接喫食する食品の開封作業を加熱調理する食品の開封作業から分離すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。</p>
5. 解包に使用されている作業台その他の器材は適切に洗浄・消毒されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	<p>作業台や厨房器具の洗浄消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。</p>

シート 5.食品の解包（裏面）



シート 6.食品の解凍



主なハザードは次のとおりである。

食品中に存在する可能性がある微生物の増殖  
 包装されていないまたは包装に欠陥がある食品の（生物的、化学的、物理的な）汚染

提起すべき質問	回答		自分がすべきことまたは備考
1. 解凍は本ガイドで説明されている規定にしたがって行うことができるか（冷蔵庫で解凍、電子レンジで解凍など、第1部のポイント6.8参照）？	はい	<input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	説明されている規定にしたがって解凍を行うことができる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
2. 解凍時の食品の保護条件に関するルールがあるか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	解凍時の食品の保護条件に関するルールを策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 解凍に使用されている器材は、事前に適切に洗浄・消毒されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	器材の洗浄・消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート7.野菜の皮剥き・水洗い



主なハザードは次のとおりである。

食品の洗浄不足の結果としての（物理的、化学的、生物的）汚染  
皮剥き・水洗いしなければならない食品によって処理された食品の（生物的、化学的、物理的）汚染

提起すべき質問	回答		自分がすべきことまたは備考
1. 野菜の皮剥き・水洗いに関するルールや規定はあるか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	野菜の皮剥き・水洗いに関する規定を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
2. 皮剥き作業、水洗い作業と、直接喫食する食品の処理を時間的または空間的に分離することができる作業体制は存在するか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	皮剥き・水洗い作業（いわゆる汚れ作業）と、その他の直接喫食する食品の処理作業を時間的または空間的に分離することができる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 野菜の洗浄専用の場所（野菜洗浄トレイ）または専用室はあるか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	野菜の水洗い専用の場所または専用室を設定し実施すること、およびその場所の洗浄・消毒計画を実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート 8.直接喫食する食品のスライスおよび小分け切り



主なハザードは次のとおりである。

環境（作業環境、従業員、使用器材）および/または他の食品に起因する可能性のある（物理的、化学的、生物的）汚染  
食品中に存在する可能性がある微生物の増殖

提起すべき質問	回答		自分がすべきことまたは備考
1. 直接喫食する食品のカット、スライス、小分け切り作業を、汚染する可能性のある作業（たとえば、開梱、生の食品のカットなど）から空間的または時間的に分離することができる作業体制は存在するか？	はい	<input type="checkbox"/>	質問2を留保条件として、汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	直接喫食する食品のカット、スライス、小分け切り作業を、汚染する可能性のある作業から空間的または時間的に分離することができる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
2. 使用器材は、事前に適切に洗浄・消毒されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	器材の洗浄・消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 当該事業部門は、非加熱調理食品の場合、作業中専用の冷蔵室（+12℃）を保有しているか？	はい	<input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	食品の室温滞留時間を（1時間以内に）制限することができる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
4. 温製料理のスライスまたは小分け切りは、温度+60℃以上で行われているか？	はい	<input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	食品の温度を+60℃以上に維持できる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート 9.加熱処理を受けなければならない食品のスライスおよび小分け切り

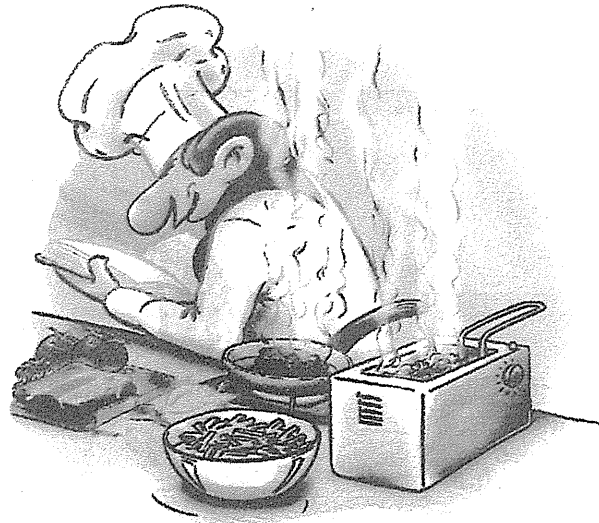


主なハザードは次のとおりである。

環境（作業環境、従業員、使用器材）および／または他の食品に起因する可能性のある（物理的、化学的、生物的）汚染  
食品中に存在する可能性がある微生物の増殖

提起すべき質問	回答		自分がすべきことまたは備考
1. 食品のカット、スライス、小分け切り作業を、汚染する可能性のある作業（たとえば、開梱、土の付いている野菜の処理など）から空間的または時間的に分離することができる作業体制は存在するか？	はい	<input type="checkbox"/>	質問2を留保条件として、汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	食品のカット、スライス、小分け切り作業を、汚染する可能性のある作業から空間的または時間的に分離することができる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
2. 使用器材は、事前に適切に洗浄・消毒されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	器材の洗浄・消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 当該事業部門は、非加熱調理食品の場合、その後に加熱処理を受けなければならないとしても、作業中専用の冷蔵庫（+12℃）を保有しているか？	はい	<input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	食品の室温滞留時間を（1時間以内に）制限することができる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート10.加熱処理：煮焼きする、揚げる



主なハザードは次のとおりである。

加熱処理の不具合の結果として生じうる微生物の生存および増殖  
有害な化学物質の形成（揚げ物）

提起すべき質問	回答		自分がすべきことまたは備考
1. 煮焼きのときの加熱処理（焼く、ロースト、グリルなど）は、中心温度+60℃に達することができるか？	はい	<input type="checkbox"/>	生存および増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	中心温度+65℃に達することができる（例えば、より高い調理温度を使用するなど）作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
2. 加熱処理を受けなければならない食品が中心温度+60℃に達することはできない場合（ブルー、レア、ミディアムのステーキ、レアローストビーフなど）の厳格な衛生措置は存在するか？	はい	<input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	衛生に関する非常に厳格な予防措置を策定し実施するとともに、最初の新鮮さと微生物学的に優れた品質を備えた原材料を使用すること。 従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. フライの時の加熱処理は使用する揚げ油の温度が+175℃を超えないようにすることができるか？	はい	<input type="checkbox"/>	有害化学物質の生成のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	揚げ油の温度が+175℃を超えないようにすることができる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート 11.食べ物の組み合わせと盛り付け



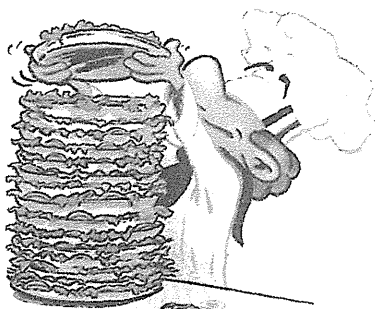
主なハザードは次のとおりである。

環境（作業環境、従業員、使用器材）および/または他の食品に起因する可能性のある（物理的、化学的、生物的）汚染  
調理食品中に存在する可能性のある微生物の増殖

提起すべき質問	回答	自分がすべきことまたは備考
1. 直接喫食する食品の組み合わせおよび盛り付け作業を、汚染する可能性のある作業（たとえば、開梱、生の食品のカットなど）から空間的または時間的に分離することができる作業体制は存在するか？	はい <input type="checkbox"/>	質問 2 および 3 を留保条件として、汚染のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	直接喫食する食品の包装作業を、汚染する可能性のある作業から空間的または時間的に分離することができる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
2. 使用器材は、事前に適切に洗浄・消毒されているか？	はい <input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	器材の洗浄・消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 当該事業部門は、非加熱調理食品の場合、作業中専用の冷蔵庫（+12℃）を保有しているか？	はい <input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	食品の室温滞留時間を（1時間以内に）制限することができる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
4. 温製調理の組み合わせおよび盛り付けは、温度+60℃以上で行われているか？	はい <input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	当該食品を温度+60℃以上に維持できる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。



シート 12.セントラルキッチン方式の場合の包装



主なハザードは次のとおりである。

- 環境（作業環境、従業員、使用器材）および/または他の食品に起因する可能性のある（物理的、化学的、生物的）汚染
- 調理食品中に存在する可能性のある微生物の増殖

提起すべき質問	回答		自分がすべきことまたは備考
1. 直接喫食する食品の包装作業を、汚染する可能性のある作業（たとえば、開梱、生の食品のカットなど）から空間的または時間的に分離することができる作業体制は存在するか？	はい	<input type="checkbox"/>	質問2を留保条件として、汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	直接喫食する食品の盛り合わせおよび盛りつけ作業を、汚染する可能性のある作業から空間的または時間的に分離することができる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
2. 再利用可能な包装材料および使用器材は、事前に適切に洗浄・消毒されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	器材の洗浄・消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 使い捨てパックは、汚染の及ばない場所に保管されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	パックの汚染の及ばない保管条件を策定し実施すること。 食品用パックを使用すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 当該事業部門は、非加熱調理の包装専用の冷蔵庫（+12℃）を保有しているか？	はい	<input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	食品の室温滞留時間を（1時間以内に）制限することができる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
4. 加熱調理食品は温度 60℃以上で包装されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	製品を温度+60℃以上に維持できる作業体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート 13.食品の冷蔵

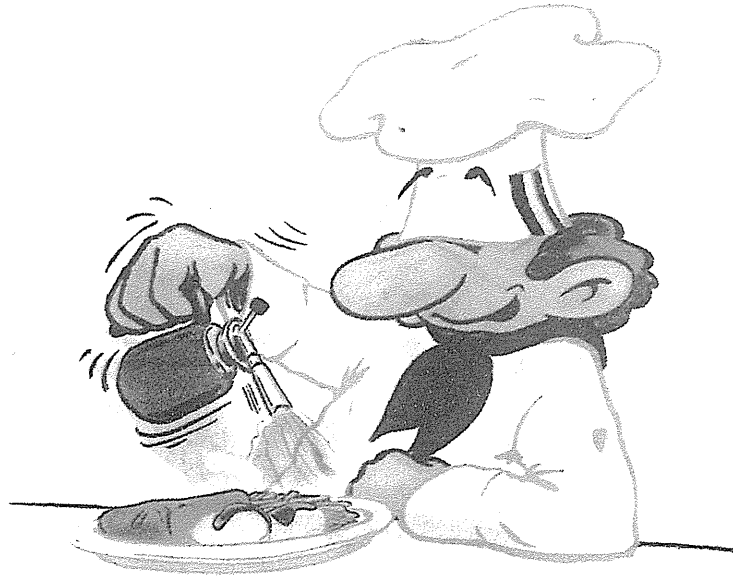


主なハザードは次のとおりである。

調理食品中に存在する可能性のある微生物の増殖  
 環境（作業環境、従業員、使用器材）および／または他の食品に起因する  
 可能性のある（物理的、化学的、生物的）汚染

提起すべき質問	回答	自分がすべきことまたは備考
1. 調理食品は 2 時間以内に+10℃に冷蔵されているか（コールドチェーンの場合）？	はい <input type="checkbox"/>	質問 3 を留保条件として、増殖のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	コールドチェーンを行わないこと、および質問 2 を参照すること。
2. 当該調理食品の+10℃冷蔵時間は、2 時間以上かつ 4 時間以下であるか？	はい <input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的であり、時間・温度の管理・モニタリングを行っている。
	いいえ <input type="checkbox"/>	調理食品に関するコールドチェーンを行わないこと、または 4 時間以上+10℃に冷やした調理品の安全性について妥当性確認を行わせ、必要に応じて急速冷却器への投資を行う。
3. あなたの施設は食品を+3℃に維持することができる適合した収容能力を保有しているか？	はい <input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的であり、食品温度の管理・モニタリングを行うこと。
	いいえ <input type="checkbox"/>	調理食品についてはコールドチェーンを行わないこと、または新しい冷蔵室もしくは新しい冷蔵庫に投資を行うこと。
4. 冷却時に、調理食品は汚染から保護されているか？	はい <input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	冷却時の調理食品の保護を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート 14.食品温度の回復



主なハザードは次のとおりである。

調理食品中に存在する可能性のある微生物の増殖

提起すべき質問	回答	自分がすべきことまたは備考
1. 直接喫食する加熱調理食品の温度回復は、それらの温度が1時間以上+60℃以下に保たれることがないように行われているか？	はい <input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	1時間以内で60℃以上への温度再生を確実に行うことができる規定を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
2. 温度を回復した調理食品が最低+60℃に保たれていることを確認したか。	はい <input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	調理食品の温度を管理すること。 可能な場合には、温度の記録を行うこと。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート 15. サービス提供および流通までの保存：非加熱調理食品の場合

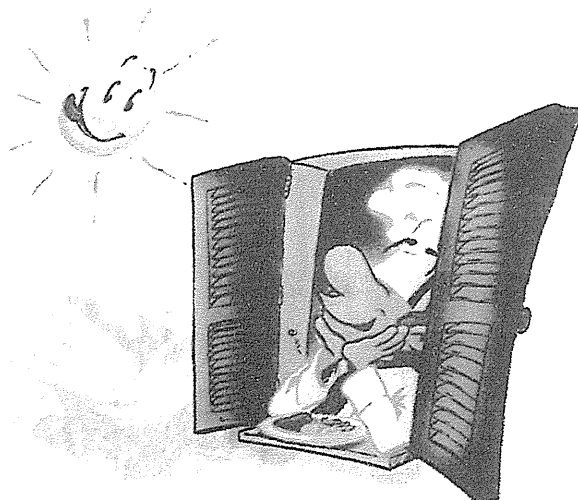


主なハザードは次のとおりである。

調理食品中に存在する可能性のある微生物の増殖  
環境、従業員、接触器材、消費者に起因する可能性のある（物理的、  
化学的、生物的）汚染

提起すべき質問	回答		自分がすべきことまたは備考
1. 消費者への配膳は、調理終了後3時間以内に行われているか？	はい	<input type="checkbox"/>	質問2を留保条件として、増殖のリスクは限定的である。
	いいえ	<input type="checkbox"/>	コールドチェーンのセントラルキッチン方式の場合の輸送に関するシートの質問2を参照すること（シート17）。
2. 消費者への提供までの間、調理食品は法令規定温度の範囲内に保管されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	質問3を留保条件として、増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	適合した保冷設備（非加熱調理食品の温度+7℃以下の保冷）を設けること、または調理完了後ただちに流通を確実にを行うこと。 この措置に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 保存容器は、事前に適切に洗浄・消毒されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	質問4を留保条件として、汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	貯蔵容器の洗浄・消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
4. 調理食品は消費までの間保護されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	消費までの間の調理食品の保護システムを策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート 16. サービス提供および流通までの保存：加熱調理食品  
の場合

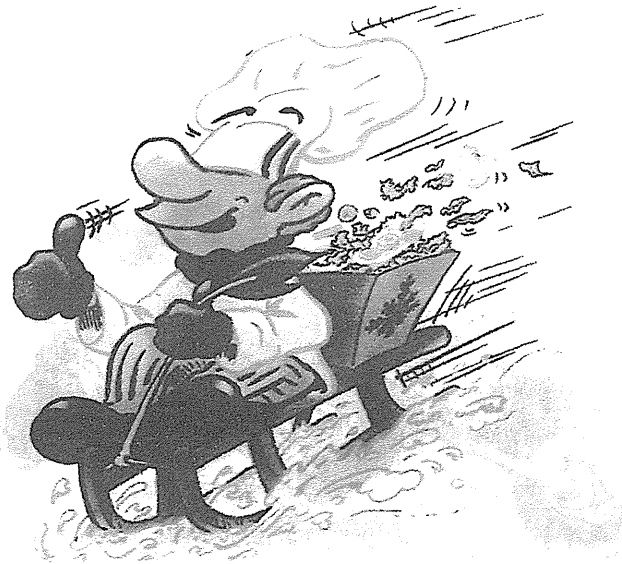


主なハザードは次のとおりである。

調理食品中に存在する可能性のある微生物の増殖  
環境、従業員、接触器材、消費者に起因する可能性のある（物理的、  
化学的、生物的）汚染

提起すべき質問	回答	自分がすべきことまたは備考
1. 消費者への配膳は、食品の調理終了後1時間以内に行われているか？	はい <input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	質問2を参照すること
2. 調理食品は温度+60℃以上に維持されているか？	はい <input type="checkbox"/>	質問3を留保条件として、増殖のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	調理食品を温度+60℃以上に維持する手段（材料、方法）を導入すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. ホットチェーンの場合、調理食品は温度+60℃以上に維持することができる容器に包装されているか？	はい <input type="checkbox"/>	質問4および5を留保条件として、増殖のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	ホットチェーンを行わないこと。
4. 調理食品は消費までの間保護されているか？	はい <input type="checkbox"/>	質問5を留保条件として、汚染のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	消費までの間の調理食品の保護システムを策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
5. 保存容器は事前に適切に洗浄・消毒されているか？	はい <input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	保存容器の洗浄・消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート 17.セントラルキッチン方式の場合の輸送：  
 コールドチェーンの場合

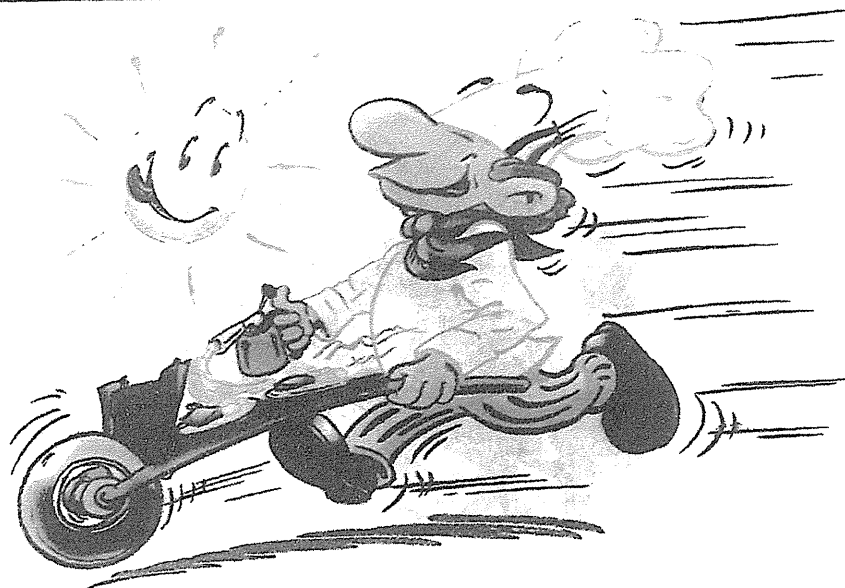


主なハザードは次のとおりである。

調理食品中に存在する可能性のある微生物の増殖  
 環境、従業員、接触器材に起因する可能性のある（物理的、化学的、生物的）汚染

提起すべき質問	回答	自分がすべきことまたは備考
1. 輸送車両は基準温度を確保することができるか？	はい <input type="checkbox"/>	質問2および3を留保条件として、増殖のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	コールドチェーンを行わないこと、または適合した輸送車両のための投資を検討すること。
2. 輸送時の保冷温度管理に不具合があった場合の調理食品の処理処分に関する書面による規定は存在するか？	はい <input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	当該調理食品の処置処分に関する規定を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 受入事業部門は、食品の温度を15分以内に+7℃に維持できる保管能力と体制を保有しているか？	はい <input type="checkbox"/>	質問4および5を留保条件として、増殖のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	コールドチェーンを行わないこと、または冷蔵庫や冷蔵庫への投資を検討すること。
4. 調理食品はすべて密封包装されているか？	はい <input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	すべての調理食品が保護されるための措置を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
5. 輸送車両や輸送容器は事前に適切に洗浄・消毒されているか？	はい <input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ <input type="checkbox"/>	輸送車両や輸送容器の洗浄・消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート 18.セントラルキッチン方式の場合の輸送：  
ホットチェーンの場合



主なハザードは次のとおりである。

調理食品中に存在する可能性のある微生物の増殖  
環境、従業員、接触器材に起因する可能性のある（物理的、化学  
的、生物的）汚染

提起すべき質問	回答		自分がすべきことまたは備考
1. 車両や輸送容器は法令の規定温度の管理を確実に行うことができるか？	はい	<input type="checkbox"/>	質問2および3を留保条件として、増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	ホットチェーンを行わないこと、または適合した車両や輸送容器のための投資を検討すること。
2. 輸送時の保温温度管理に不具合があった場合の調理食品の処理処分に関する書面による規定は存在するか？	はい	<input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	当該調理食品の処置処分に関する規定を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 受入事業部門は、食品の温度を15分以内に+60℃以上に維持できる保管能力と体制を保有しているか？	はい	<input type="checkbox"/>	質問4および5を留保条件として、増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	ホットチェーンを行わないこと、または適合したインフラ整備への投資を検討すること。
4. 調理食品はすべて密封包装されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	すべての調理食品が保護されるための措置を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
5. 輸送車両や輸送容器は事前に適切に洗浄・消毒されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	車両や輸送容器の洗浄・消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

シート 19. 消費者に提示する調理食品の処理：非加熱調理の場合



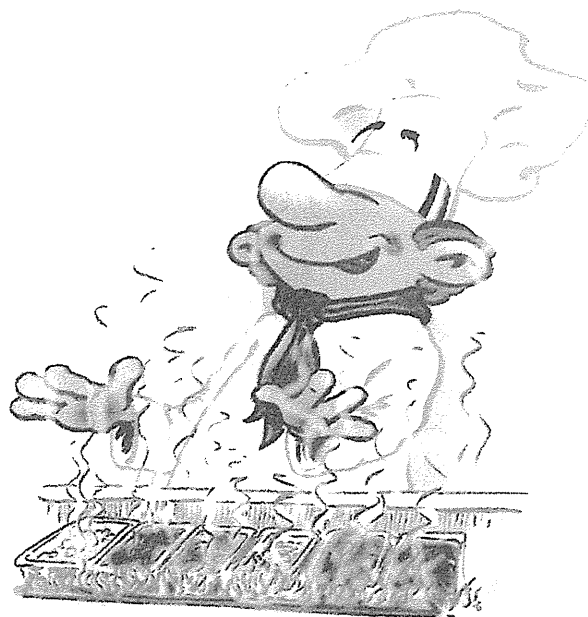
主なハザードは次のとおりである。

調理食品中に存在する可能性のある微生物の増殖  
 環境、従業員、接触器材、消費者に起因する可能性のある（物理的、化学的、  
 生物的）汚染

提起すべき質問	回答		自分がすべきことまたは備考
1. 喫食に展示されるが消費者にサービス提供されない調理食品は、温度+7℃以下に維持されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	質問 2 を留保条件として、増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	飲食に提供される調理食品を温度+7℃以下で保存することができる体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
2. 消費のために展示するための調理食品は識別表示（調理年月日など）の対象となっているか？	はい	<input type="checkbox"/>	質問 3 を留保条件として、増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	消費のために提示する調理食品の識別システムを策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 展示するための調理食品の寿命は24時間に限定されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	所定の寿命に適合していない調理食品を撤去すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
4. 販売のために展示される調理食品は、消費者から保護されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	調理食品の保護システムを策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
5. 展示容器は事前に適切に洗浄・消毒されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	保存容器の洗浄・消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。



シート 20. 消費者に提示する調理食品の処理：加熱調理食品の場合



主なハザードは次のとおりである。

調理食品中に存在する可能性のある微生物の増殖  
 環境、従業員、接触器材、消費者に起因する可能性のある（物理的、化学的、  
 生物的）汚染

提起すべき質問	回答		自分がすべきことまたは備考
1. 調理食品は消費のための展示中に +60℃以上の温度に維持されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	質問2を留保条件として、増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	消費のために展示するための調理食品を温度+60℃以上に維持することができる体制を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
2. 展示するための加熱調理食品の保存期間は4時間以内であるか？	はい	<input type="checkbox"/>	増殖のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	所定の保存期間に適合していない調理食品を撤去すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
3. 販売のために展示される調理食品は、消費者から保護されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	調理食品の保護システムを策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。
4. 展示容器は事前に適切に洗浄・消毒されているか？	はい	<input type="checkbox"/>	汚染のリスクは限定的である
	いいえ	<input type="checkbox"/>	保存容器の洗浄・消毒計画を策定し実施すること。 その実施に関する従業員の教育訓練および意識啓発を行うこと。

#### 4. HACCP に関する緩和措置を受けることができる施設の取り組み方

第2部のポイント1.1に定める判定基準を満たしている、HACCPに関する緩和措置を受けたい HORECA 施設は、当該施設が営んでいる事業活動を対象とする一または二以上のガイドを適用しなければならない。下表に、これらの緩和措置が具体的に意味するところを示す。

##### HACCP に関する緩和措置を受けている施設

- 適正衛生規範を遵守すること。
- ハザード分析は行わず、以下の各表に規定・説明されている重要管理点 (CCP) および要注意点 (PA) をモニタリングすること。このために、本ガイドに記載されている管理基準と改善措置を使用すること。CCP および PA のそれぞれはシートにも詳述されている。これらのシートは、あなたの厨房にメモ代わりに掲示しておくことができる。これらの CCP および PA シートは付録4で収録されている。
- なんらかの不適合を確認した場合には、当該不適合ならびに講じた改善措置および改善措置を附属書のフォーム5.1を用いて記録すること。
- 冷蔵室、冷蔵庫、冷凍庫の温度を毎日記録すること。このために、フォーム5.2および5.3を使用すること。

登録書類は製品の保存期限後6ヶ月間保管すること。

##### 緩和措置を受けていない？

緩和措置を受けていない企業の場合は、以下に掲げる重要管理点および要注意点はあくまでも参考であり、当該企業の状況に適合させなければならない。

貴社の場合には CCP のモニタリングを体系的に記録しなければならない（不適合の場合に限らない）ことを忘れてはならない。貴社の関係書類を作成するための一助として、フォームの例が附属書6で提案されている。

4.1.管理基準、モニタリング、および重要管理点（CCP）の改善措置の一覧

CCP：	表題	モニタリング方法	管理基準	改善措置
CCP 01	冷蔵保存すべき腐りやすい食品の受入	<p>各受渡時に、受領担当者は最も痛みやすい製品群の温度を検査しなければならない（緩和措置を受けていない施設の場合：測定した温度を書面で系統的に記録すること）。</p> <p>その温度が検査され承認された製品は、ただちに（15分以内に）冷蔵・冷凍区域に保存しなければならない。保存前の所要時間が15分を超えた場合には、製品の温度を再検査しなければならない。</p>	<p>附属書3「温度メモ」に規定された温度</p>	<p>温度が逸脱した場合はどうするか：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ 製品をどうするか？ <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 温度が赤色のゾーンにある場合：施設の責任者との合意により当該製品を拒絶する。</li> <li>・ 温度が橙色のゾーンにある場合：ただちに製品を冷凍・冷蔵区画に保存し、遅滞なく使用する。</li> </ul> </li> <li>□ 問題の再発を防ぐにはどうするか？ <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 当該納入業者に事実関係を書面で通知する。</li> <li>・ 当該納入業者に問題再発防止対策の実施を要求する。</li> <li>・ 当該納入業者によって実施された対策の有効性を検査する。</li> <li>・ 必要な場合には、最短時間で食品の保存を可能にするように受入体制の見直しを行う。手順の遵守を確保するために従業員の教育訓練を行う。</li> </ul> </li> <li>□ 受入時に確認したあらゆる不適合、および講じた措置を書面で記録する。</li> </ul>

CCP :	表題	モニタリング方法	管理基準	改善措置
CCP 02	冷蔵・氷点下保存スペース(冷蔵庫、冷凍庫)の温度	毎日、冷蔵・冷凍区画の温度を検査し書面で記録する。	附属書3「温度メモ」に規定された温度	<p>室温を超えた場合はどうするか：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ これが霜取りサイクルの開始、ドアの開放、商品の搬入など、一過的な原因によるものであるかどうかを評価する。一過的な原因によるものである場合は、1時間経ってから、室温を再検査して、基準値に戻っていることを確認する。</li> <li>□ 製品の中心温度を検査する： <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 温度が許容範囲外（赤色のゾーン）の冷蔵食品の場合には、当該食品を隔離し、明瞭に識別表示する。当該食品の処理処分に關する施設の責任者が意思決定する。</li> <li>・ 温度がまだ許容可能（橙色や緑色のゾーン）である場合には、当該食品を別の冷蔵区画に移し替える。2時間経ってから、それらの温度を再検査して、法定限度以下の温度に戻っていることを確認する。</li> <li>・ 冷凍食品の場合には、解凍した製品をそのまま使用する。ただちに使用できない場合には、廃棄する。いかなる場合にも再冷凍しないこと。</li> </ul> </li> <li>□ 故障診断修理部門に対応を依頼する。技術的な修理の場合には、修理後、サービスを再開する前に、洗浄・消毒を行う。</li> <li>□ 確認したあらゆる不適合、および講じた措置を書面で記録する。</li> </ul>