

# ハザード分析チェックシート

原則 1					原則 2							
材料／工程	危害	危害の原因	可能性 高-H 低-L 中-M	重篤性 高-H 低-L 中-M	管理措置／予防措置	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	CCP CQP CP QP	左記のように決めた理由
調味液計量	物理的異物混入	調味料容器の破片が混入する	L	L	配管フィルターと充填ホースのフィルターにて除去							
油揚げ/原料受入	生物学的病原菌	原料メーカーによる不適切な取扱いで病原菌に汚染される	M	H	後工程で殺菌工程がある	Yes					QP	冷蔵庫保管にて腐敗現象を確認していない
油揚げ/原料受入	化学的アレルギー	大豆はアレルギー物質である	H	H	一括表示による告知							
油揚げ/原料受入	物理的異物混入	原料メーカーによる不適切な取扱いで異物が混入する	H	H	後工程で金属探知工程がある 金属以外の異物は目視検査							
カット	生物学的病原菌	作業者の手指又は機械の汚染による汚染	L	H	後工程で殺菌工程がある	Yes					QP	仕入先にて製造調整を要請している
カット	化学的機械油の混入	インサーターの機械油が落下する	L	L	機械のメンテナンス	Yes					QP	仕入先にて金属探知機を通し除去している
カット	物理的 金属の混入 プラスチックの混入	インサーター及び包丁の破損による混入	L	H	刃こぼれチェック プラスチック部分のチェック	Yes					QP	仕入先にて除去を要請している
袋詰め	生物学的病原菌	作業者の手指からの汚染	H	H	手洗い、アルコール消毒	Yes					QP	仕入先にてコンテナ管理を要請している
袋詰め	化学的なし					Yes					CP	検品にて除去されている
袋詰め	物理的なし					Yes					CP	混入事例が無い
調味液充填	生物学的病原菌	充填機の不十分な殺菌 調味液の冷却不足による微生物の増殖	L	H	調味液充填直前の官能検査 後工程での殺菌工程	Yes					CP/QP	精神的に不快感を与えるが人体に影響が無い
調味液充填	化学的なし					Yes					CP	精神的に不快感を与えるが人体に影響が無い
調味液充填	物理的 金属混入	調味液充填ホースのフィルターが破損して混入する	L	H	後工程で金属探知工程がある	Yes					QP	可食物であるため危害が無い
加熱殺菌	生物学的病原菌	加熱不良による病原菌の生き残り	L	H	温度管理と時間管理							
金属探知	物理的 金属見逃し	金属探知機の性能による不備	L	H	テストピースによる検査							
梱包	生物学的病原菌	梱包時の取扱い不備によるピンホール	M	L	丁寧な取扱い							