

ロッカーの使い方



弁当,惣菜,給食,大量調理のHACCP



業種別の例

納豆の例



蒸煮後の温度をCCP  
そのあと納豆菌噴霧



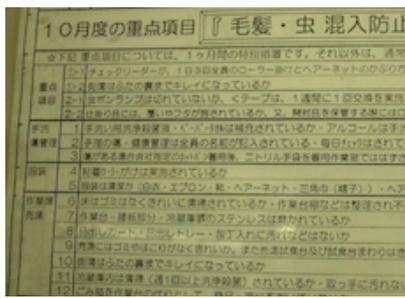
カップ充填機器:ATP検査で200以下をOPRP



金属探知機をCCP



小売店舗の例



全てPRPで管理



加熱調理後の中心温度を  
日に3回程度測定

マネジメント-1-教育訓練力量  
力量表

	氏名	下処理	調理	冷却包装	ピッキング	配送	施設検証	製品検証	内部監査	個人力量	
調理部	A	3	3	3	2			3	3	3	20
	B	2	1								3
	C	2	2	1		1			2		8
包装部	F	2	1	3	3	2	2	2	1		16
	G	1	2	1	2	2					8
	H	2	1	2	1	1	1				8
管理部	K	1	2	1				3	3	3	13
	L			2		1	2	2	2	2	9
	M						1	2	1		4
営業	R				3	3			1	1	8
	S				2	2					4
	T					1			2		3
仕事力量		13	12	13	13	13	12	13	15		

