6．惣菜パン・調理パン

惣菜パン
（アラビキソーセージロール）

惣菜パンに使用する惣菜は、一般的に農・畜・水産物を加工したもが多い。この惣菜は、常温で流通するものが多く一般的なフィリング類と比べ微生物による危害は高いと思われているが、惣菜パンには、一般のパンと同様に焼成工程があるので微生物的危害は低いが、惣菜原料の購入に際しては信頼のおける納入業からの購入するとともに、原材料の衛生的な保管管理、焼成温度・時間管理がＣＣＰとなる。

また、焼成以降の作業者の衛生管理（手洗いの徹底、食品等の衛生的な取扱い等）及び標準作業手順書等の遵守する土台作りも重要である。

さらに施設・設備の衛生管理（特に清潔作業区域の落下菌対策）と機械・器具の衛生管理も重要なポイントになる。

調理パン（ハムサンドイッチ）

具材として農・畜・水産物をそのまま又は加工して使用することから、原料由来の土壌細菌等による微生物危害の防止に留意することが重要である。従って、それら農・畜・水産物の受入れと保管（冷蔵）工程、具材としての生鮮原材料の洗浄・殺菌工程とその後の保管（冷蔵）管理がＣＣＰとなる。また、焼成工程がないので出荷、物流に至る温度（冷蔵）管理も重要なポイントになる。

さらに、惣菜パン同様に作業者の衛生管理（手洗いの徹底、食品等の衛生的な取扱い等）及び標準作業手順書等の遵守する土台作り、施設・設備の衛生管理（特に清潔作業区域の落下菌対策）と機械・器具の衛生管理も重要になる。

（参　考）

調理パンと惣菜パンの区分

1．調理パン

サラダ、ハム、カツ、コロッケ等の副食物をパンにはさみ込みそのまま摂食できるようにしたもの（食品衛生法施行令、同施行規則）

2．惣菜パン

惣菜パンの定義は法律的には明確にされていない。

惣菜パン＝焼き込み調理パンともいい、パン生地にサラダ、ハム、カツ、コロッケ等の副食物を包み、はさみ、載せて焼き上げたものをいう。

なお、焼き上げる代わりに、油脂で揚げる、炒める、吹き付ける、塗布する等の処理をしたもので油脂分が10％（重量％）以上含むものは惣菜ドーナツという。

＊そう菜の定義

・副食を目的とした既製食品をいい、以

下のようなもの（食品衛生施法行規則）

日本料理：重詰（折詰料理、幕の内等）、煮物（煮豆、うま煮、串、おでん等）焼き物（かば焼き、鯛の塩焼き等）、揚げ物（天ぷら、フライ等）蒸し物（茶わん蒸し等）、酢の物（たこの酢の物等）、和え物（胡麻あえ等）

西洋料理：コロッケ、カツ等

中華料理：シュウマイ、酢豚等

サラダ料理：ハムサラダ、野菜サラダ等

その他（そう菜類似食品）：

漬物類、つくだ煮類、納豆、塩蔵品、くん製品、海産物乾製品、嘗味噌

・副食物として供される食品であって以下のもの（弁当及びそうざいの衛生規範）

煮物：煮しめ、甘露煮、湯煮、うま煮、煮豆等

焼物：いため物、串焼、網焼、ホイル焼、かば焼等

揚物：空揚、天ぷら、フライ等

蒸し物：しゅうまい、茶わん蒸し等

あえ物：胡麻あえ、さらだ等

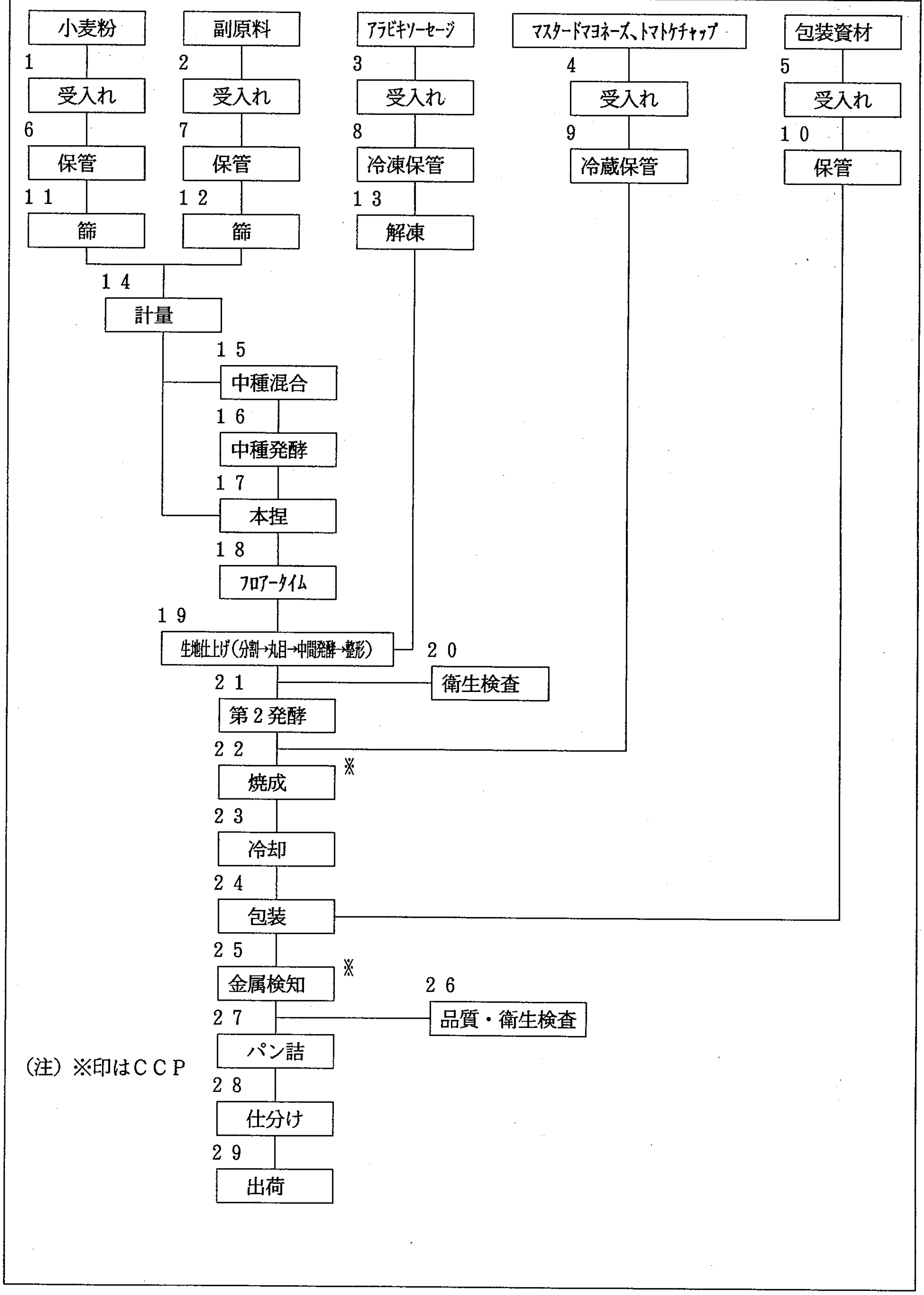
酢の物：酢れんこん、たこの酢の物等

製品について

名　　称	アラビキソーセージロール	ハムサンドイッチ
原材料リスト	ウィンナーソーセージ ケチャップ マスタードマヨネーズ パン	レタス キュウリ ハム マヨネーズ パン
使用容器	較包装（ＯＰＰ）	較包装（ＯＰＰ）
流通保管条件	30℃以下常温	10℃以下チルド
シェルフライフ	Ｄ＋２日	Ｄ＋30時間

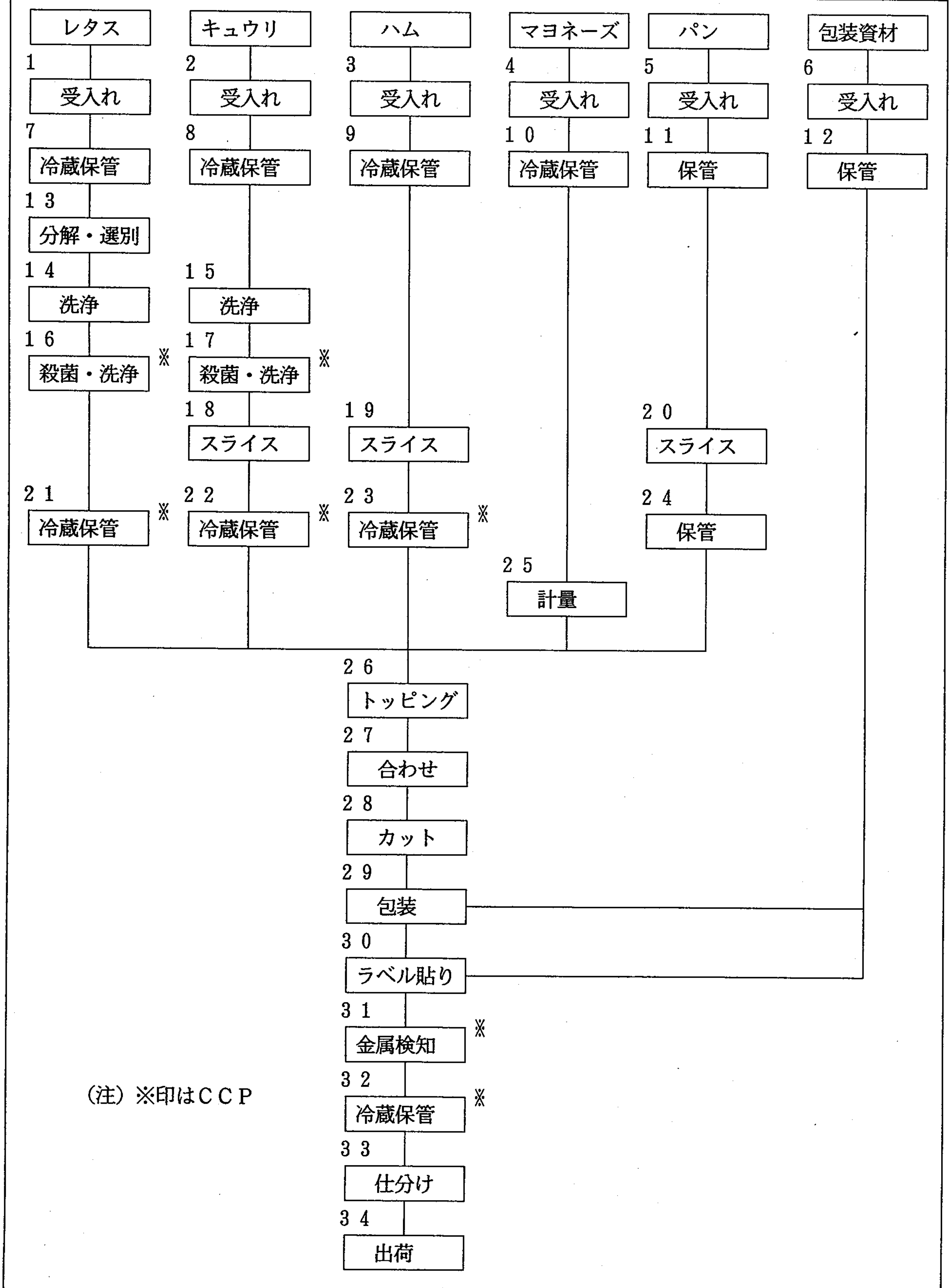
製造工程一覧図
（フローダイヤグラム）

製品の名称：アラビキソーセージロール

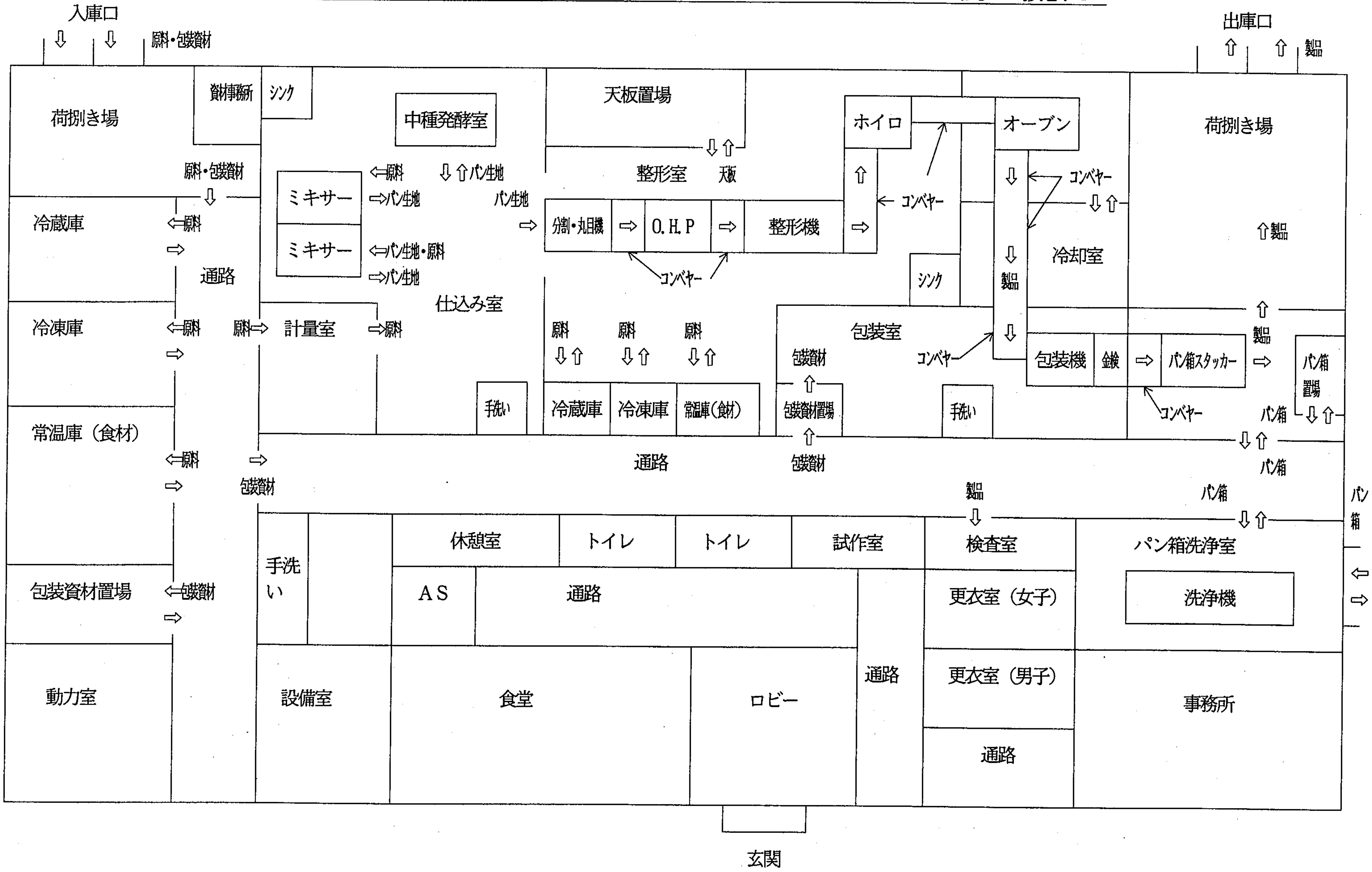


製造工程一覧図
（フローダイヤグラム）

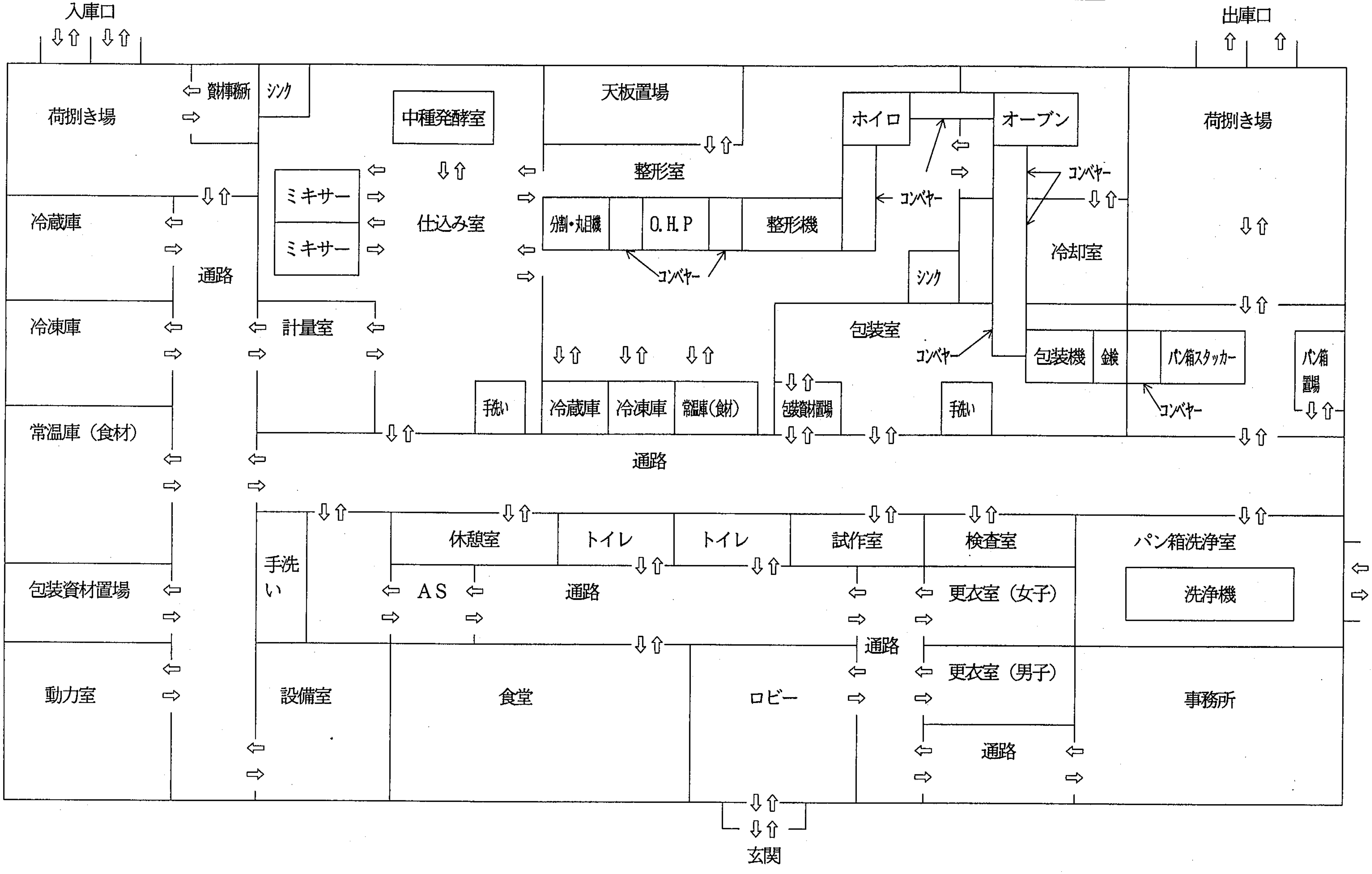
製品の名称：ハムサンドイッチ



惣菜パン（アラビキソーセージロール）の物の流れ



惣菜パン（アラビキソーセージロール）の人の流れ



危害分析

製品の名称：アラビキソーセージロール　　（１／２）

危害に関連する工程	危害原因物質	危害の要因	防止措置
小麦粉受入（１）	微生物汚染	製造者取扱い不適	受入時成績確認、業者限定、加熱工程で措置
	残留農薬	原料由来	受入時成績確認、業者限定
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査
副原料受入（２）	微生物汚染	製造者取扱い不適	受入時成績確認、業者限定、加熱工程で措置
	農薬や抗生物質などの残留	原料由来	受入時成績確認、業者限定
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査
ｱﾗﾋﾞｷｿｰｾｰｼﾞ受入（３）	黄色ブドウ球菌 ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ・ｼﾞｪｼﾞｭﾆ及びｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ・ｺﾘ クロストリジウム属菌 サルモネラ属菌 セレウス菌 旋毛虫 病原大腸菌 腐敗微生物	製造者取扱い不適 流通保管時管理不良	受入時成績確認、業者限定、加熱工程で措置、受入検査
	アフラトキシン 抗生物質及びその他の化学的合成品たる抗菌性物質 殺菌剤 洗浄剤 添加物 内寄生虫用剤及びホルモン剤	原料由来 製造者取扱い不適	受入時成績確認、業者限定
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査
ﾏｽﾀｰﾄﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ、ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ受入（４）	微生物汚染	製造者取扱い不適 流通保管時管理不良	受入時成績確認、業者限定、加熱工程で措置、受入検査
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査
包材資材受入（５）	有害物質の溶出	原材料由来	受入時成績確認、業者限定
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査
小麦粉保管（６）	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入	施設設備不適	そ昆の定期的駆除 防虫、防そ対策
副原料保管（７）	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入	施設設備不適	そ昆の定期的駆除 防虫、防そ対策
ｱﾗﾋﾞｷｿｰｾｰｼﾞ冷凍保管（８）	微生物増殖	温度・時間管理不適	施設設備の保守点検
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		
ﾏｽﾀｰﾄﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ、ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ冷蔵保管（９）	微生物増殖	温度・時間管理不適	施設設備の保守点検
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		
包装資材保管（１０）	異物付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
小麦粉篩（１１）	異物の残存	原料由来、篩の破損、篩のセット不良	篩の点検管理、篩のメッシュ確認
副原料篩（１２）	異物の残存	原料由来、篩の破損、篩のセット不良	篩の点検管理、篩のメッシュ確認

危 害 分 析

製品の名称：アラビキソーセージロール　　　　　　　　　　　　　　　　　　（２／２）

危害に関連する工程	危害原因物質	危害の要因	防止措置
ｱﾗﾋﾞｷｿｰｾｰｼﾞ解凍（１３）	微生物の増殖	解凍条件不適	解凍温度・時間管理、設備の保守点検
計量（１４）	微生物汚染	取扱い不適、器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
中種混合（１５）	微生物汚染	取扱い不適、器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
中種発酵（１６）	微生物汚染	発酵室の黴	施設設備の保守点検
	異物の混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
本捏（１７）	微生物汚染	取扱い不適、器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
ﾌﾛｱｰﾀｲﾑ（１８）	異物の混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
生地仕上げ（１９）分割→丸目→中間発酵→整形	微生物汚染	取扱い不適、器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
衛生検査（２０）	――――	――――	――――
第２発酵（２１）	微生物汚染	発酵室の黴	施設設備の保守点検
焼成（２２）	微生物の残存	加熱不足	温度・時間の確認、設備の保守点検
冷却（２３）	微生物増殖	冷却不足	冷却温度・時間管理
	微生物汚染	落下細菌による汚染	空気清浄機の管理
包装（２４）	微生物汚染	取扱い不適、器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物混入	包装紙の破損、取扱い不適	目視による除去、標準作業手順書の遵守
金属検知（２５）	金属片混入製品の流出	金属検知機の作動不良、取扱い不適、機械の調節不足	テストピースによる確認、機械の保守点検
品質・衛生検査（２６）	――――	――――	――――
パン詰（２７）	微生物増殖	包装紙の破損、取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		
仕分け（２８）	微生物増殖	包装紙の破損、取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		
出荷（２９）	微生物増殖	包装紙の破損、取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		

危害分析

製品の名称：ハムサンドイッチ　　　　（1／3）

危害に関連する工程	危害原因物質	危害の要因	防止措置
レタス受入 （1）	微生物汚染	原料由来、取扱い不適	受入時成績確認、業者限定
	残留農薬	原料由来	受入時成績確認、業者限定
	異物混入	原料由来、取扱い不適	受入時成績確認、業者限定
キュウリ受入 （2）	微生物汚染	原料由来、取扱い不適	受入時成績確認、業者限定
	残留農薬	原料由来	受入時成績確認、業者限定
	異物混入	原料由来、取扱い不適	受入時成績確認、業者限定
ハム受入 （3）	黄色ブドウ球菌 ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ･ｼﾞｪｼﾞｭﾆ及びｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ･ｺﾘ クロストリジウム属菌 セレウス菌 旋毛虫 病原大腸菌 腐敗微生物	製造者取扱い不適 流通保管時管理不良	受入時成績確認、業者限定、受入検査
	アフラトキシン 抗生物質及びその他の化学的合成品たる抗菌性物質 殺菌剤 洗浄剤 添加物 内寄生虫用剤及びホルモン剤	原料由来 製造者取扱い不適	受入時成績確認、業者限定
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査
マヨネーズ受入 （4）	微生物汚染	製造者取扱い不適 流通保管時管理不良	受入時成績確認、業者限定、受入検査
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査
パン受入 （5）	微生物汚染	製造者取扱い不適 流通保管時管理不良	受入時成績確認、業者限定、受入検査
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査
包装資材受入（6）	有害物質の溶出	原材料由来	受入時成績確認、業者限定
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査
レタス冷蔵保管 （7）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		
キュウリ冷蔵保管 （8）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		
ハム冷蔵保管 （9）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		
マヨネーズ冷蔵保管 （10）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		

危害分析

製品の名称：ハムサンドイッチ　　　　（２／３）

危害に関連する工程	危害原因物質	危害の要因	防止措置
パン 保管 （１１）	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入	施設設備不適	そ昆の定期的駆除 防虫、防そ対策
包装資材 保管 （１２）	異物付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
レタス 分解・選別 （１３）	異物の残存	原料由良	目視による除去、標準作業手順書の遵守
レタス 洗浄 （１４）	異物の残存	洗浄不足	標準作業手順書の遵守
キュウリ 洗浄 （１５）	異物の残存	洗浄不足	標準作業手順書の遵守
レタス 殺菌・洗浄 （１６）	微生物の残存	殺菌不足	殺菌剤濃度、時間の管理
	殺菌剤の残存	洗浄不足	標準作業手順書の遵守
キュウリ 殺菌・洗浄 （１７）	微生物の残存	殺菌不足	殺菌剤濃度、時間の管理
	殺菌剤の残存	洗浄不足	標準作業手順書の遵守
キュウリ スライス （１８）	微生物汚染	取扱い不適、器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物の付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
ハム スライス （１９）	微生物汚染	取扱い不適、器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物の付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
パン スライス （２０）	微生物汚染	取扱い不適、器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物の付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
レタス 冷蔵保管 （２１）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		
キュウリ 冷蔵保管 （２２）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		
ハム 冷蔵保管 （２３）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		
パン 保管 （２４）	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入	施設設備不適	そ昆の定期的駆除 防虫、防そ対策
マヨネーズ 計量 （２５）	微生物汚染	取扱い不適、器具の洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守

危害分析

製品の名称：ハムサンドイッチ　　　　（3／3）

危害に関連する工程	危害原因物質	危害の要因	防止措置
トッピング（２６）	微生物汚染	取扱い不適、器具の洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
合わせ（２７）	微生物汚染	取扱い不適、器具の洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
カット（２８）	微生物汚染	取扱い不適、器具の洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
包装（２９）	微生物汚染	取扱い不適、器具の洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守、洗浄の徹底
	異物混入	包装紙の破損、取扱い不適	目視による除去、標準作業手順書の遵守
ラベル貼り（３０）	異物付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
金属検知（３１）	金属片混入製品の流出	金属検知機の作動不良、取扱い不適、機械の調節不足	テストピースによる確認、機械の保守点検
冷蔵保管（３２）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守
	異物混入		
仕分け（３３）	微生物増殖	包装紙の破損、品温の上昇、取扱い不適	室温の管理、標準作業手順書の遵守
	異物混入	包装紙の破損、取扱い不適	標準作業手順書の遵守
出荷（３４）	微生物増殖	包装紙の破損、品温の上昇、取扱い不適	室温の管理、標準作業手順書の遵守
	異物混入	包装紙の破損、取扱い不適	標準作業手順書の遵守

ＨＡＣＣＰ計画一覧表

製品の名称：アラビキソーセージロール

危害が発生する工程	危害の原因物質	危害の発生要因	防止措置	ＣＣＰ	管理基準	確認方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
小麦粉受入 （１）	微生物汚染	製造者取扱い不適	受入時成績確認、業者限定、加熱工程で措置	ＰＰ	基準値以下	成績書の確認 取引業者の確認	返品・廃棄または検査の上使用を判断	受入検査記録の確認	受入検査記録
	残留農薬	原料由来	受入時成績確認、業者限定		検出されないこと				
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査		異物混入がないこと	目視検査、抜取り検査			
副原料受入 （２）	微生物汚染	製造者取扱い不適	受入時成績確認、業者限定、加熱工程で措置	ＰＰ	基準値以下	成績書の確認 取引業者の確認	返品・廃棄または検査の上使用を判断	受入検査記録の確認	受入検査記録
	農薬や抗生物質などの残留	原料由来	受入時成績確認、業者限定		検出されないこと				
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査		異物混入がないこと	目視検査、抜取り検査			
ｱﾗﾋﾞｷｿｰｾｰｼﾞ受入 （３）	病原微生物及び腐敗微生物による汚染、旋毛虫	製造者取扱い不適 流通保管時管理不良	受入時成績確認、業者限定、加熱工程で措置、受入検査	ＰＰ	基準値以下	成績書の確認 取引業者の確認	返品・廃棄または検査の上使用を判断	受入検査記録の確認	受入検査記録
	アフラトキシンによる汚染、抗生物質などの残留	原料由来 製造者取扱い不適	受入時成績確認、業者限定		検出されないこと				
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査		異物混入がないこと	目視検査、抜取り検査			
ﾏｽﾀｰﾄﾞﾏﾖﾈｰｽﾞﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ受入 （４）	微生物汚染	製造者取扱い不適 流通保管時管理不良	受入時成績確認、業者限定、加熱工程で措置、受入検査	ＰＰ	基準値以下	成績書の確認 取引業者の確認	返品・廃棄または検査の上使用を判断	受入検査記録の確認	受入検査記録
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査		異物混入がないこと	目視検査、抜取り検査			
包装資材受入 （５）	有害物質の溶出	原材料由来	受入時成績確認、業者限定	ＰＰ	基準値以下	成績書の確認	履歴が明らかでないものは使用しない	受入検査記録の確認	受入検査記録
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査		異物混入がないこと	目視検査、抜取り検査	返品・廃棄または検査の上使用を判断		
小麦粉保管 （６）	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	容器汚損がないこと 適正作業	目視検査 取扱い作業状況点検	容器汚損の場合、検査の上使用を判断 防そ構造の改善 従業員再教育	原料保管記録の確認	原料保管記録
	異物混入	施設設備不適	そ昆の定期的駆除 防虫、防そ対策		異物混入がないこと	目視検査 防そ構造の点検		そ昆駆除記録の確認	そ昆駆除記録
副原料保管 （７）	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	容器汚損がないこと 適正作業	目視検査 取扱い作業状況点検	容器汚損の場合、検査の上使用を判断 防そ構造の改善 従業員再教育	原料保管記録の確認	原料保管記録
	異物混入	施設設備不適	そ昆の定期的駆除 防虫、防そ対策		異物混入がないこと	目視検査 防そ構造の点検		そ昆駆除記録の確認	そ昆駆除記録
ｱﾗﾋﾞｷｿｰｾｰｼﾞ冷凍保管 （８）	微生物増殖	温度・時間管理不適	施設設備の保守点検	ＰＰ	故障がないこと 保管温度　℃以下 保管期限　日以内	施設設備の定期点検 保管温度、日数の確認	異常時には直ちに修復 温度、日数の修正	冷凍温度記録の確認 定期検査記録の確認	原料保管記録 設備の保守点検記録
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		容器汚損がないこと 異物混入がないこと	取扱状況の確認	不良品の廃棄	機器の校正　年　回	計測機器校正記録
	異物混入						従業員再教育	原料保管記録の確認	

ＨＡＣＣＰ計画一覧表

製品の名称：アラビキソーセージロール

危害が発生する工程	危害の原因物質	危害の発生要因	防止措置	ＣＣＰ	管理基準	確認方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
ﾏｽﾀｰﾄﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ 冷蔵保管 （９）	微生物増殖	温度・時間管理不適	施設設備の保守点検	ＰＰ	故障がないこと 保管温度　℃以下 保管期限　日以内	施設設備の定期点検 保管温度、日数の確認	異常時には直ちに修復 温度、日数の修正	冷蔵温度記録の確認 定期検査記録の確認	原料保管記録 設備の保守点検記録
	微生物汚染 異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		容器汚損がないこと 異物混入がないこと	取扱状況の確認	不良品の廃棄 従業員再教育	機器の校正　年　回 原料保管記録の確認	計測機器校正記録
包装資材保管 （１０）	異物付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	異物付着がないこと いこと	取扱状況の確認	不良品の廃棄 従業員再教育	原料保管記録の確認	原料保管記録
小麦粉 篩 （１１）	異物の残存	原料由来、篩の破損、篩のセット不良	篩の点検管理、篩のメッシュ確認	ＰＰ	篩が正常に機能していること	使用前後の篩の状態を目視確認	異常発見時は、点検・修理・再清掃	篩保守点検記録の確認	篩保守点検記録
副原料 篩 （１２）	異物の残存	原料由来、篩の破損、篩のセット不良	篩の点検管理、篩のメッシュ確認	ＰＰ	篩が正常に機能していること	使用前後の篩の状態を目視確認	異常発見時は、点検・修理・再清掃	篩保守点検記録の確認	篩保守点検記録
ｱﾗﾋﾞｷｿｰｾｰｼﾞ 解凍 （１３）	微生物の増殖	解凍条件不適	解凍温度・時間管理、設備の保守点検	ＰＰ	解凍温度　　℃ 解凍時間　　分	解凍温度、時間の確認	異常時には直ちに修復 温度調節 不良品の廃棄	解凍温度・時間記録の確認 設備の保守点検記録の確認 機器の校正　年　回	解凍作業記録 設備の保守点検記録 計測機器校正記録
計量 （１４）	微生物汚染	取扱い不適 器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育 混入異物の除去	計量作業記録の確認	計量作業記録
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物混入がないこと	目視検査			
中種混合 （１５）	微生物汚染	取扱い不適 器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育 混入異物の除去	混合作業記録の確認	混合作業記録
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物混入がないこと	目視検査			
中種発酵 （１６）	微生物汚染	発酵室の黴	施設設備の保守点検	ＰＰ	施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	施設設備の定期点検	黴発生時には直ぐ修復	定期点検記録の確認	発酵室点検記録
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物混入がないこと	目視検査	混入異物の除去 従業員再教育	混合作業記録の確認	混合作業記録
本捏 （１７）	微生物汚染	取扱い不適 器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育 混入異物の除去	混合作業記録の確認	混合作業記録
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物混入がないこと	目視検査			
ﾌﾛｱｰﾀｲﾑ （１８）	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	異物混入がないこと	目視検査	混入異物の除去 従業員再教育	混合作業記録の確認	混合作業記録

ＨＡＣＣＰ計画一覧表

製品の名称：アラビキソーセージロール

危害が発生する工程	危害の原因物質	危害の発生要因	防止措置	ＣＣＰ	管理基準	確認方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
生地仕上げ （１９） 分割→丸目→中間発酵→整形	微生物汚染	取扱い不適 器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育	仕上げ作業記録の確認	仕上げ作業記録
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物混入がないこと	目視検査	混入異物の除去		
衛生検査 （２０）	――――	――――	――――	――	――――	――――	――――	――――	――――
第２発酵 （２１）	微生物汚染	発酵室の黴	施設設備の保守点検	ＰＰ	施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	施設設備の定期点検	黴発生時には直ぐ修復	定期点検記録の確認	発酵室点検記録
焼成 （２２）	微生物の残存	加熱不足	温度・時間の確認、設備の保守点検	ＣＣＰ	品温　　℃以上 焼成温度　　℃ 焼成時間　　分	焼成温度測定 （自記連続測定） 時間確認	回収し、廃棄	焼成記録の確認 機器の校正　年　回 製品の微生物検査	焼成記録 計測機器校正記録 製品の微生物検査記録
冷却 （２３）	微生物増殖	冷却不足	冷却温度・時間管理	ＰＰ	エアー温度　℃ 冷却時間　　分	温度測定 時間確認	冷却温度、時間の調節 点検修理	冷却温度記録の確認 機器の校正　年　回 製品の微生物検査	機械・器具洗浄記録 計測機器校正記録 製品の微生物検査記録
	微生物汚染	落下細菌による汚染	空気清浄機の管理		施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	施設設備の定期点検	異常発生時には直ぐ修復	定期点検記録の確認	空気清浄機点検記録
包装 （２４）	微生物汚染	取扱い不適 器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育	包装作業記録の確認	包装作業記録
	異物混入	包装紙の破損、取扱い不適	目視による除去、標準作業手順書の遵守		破損がないこと 異物混入がないこと	目視検査	目視で異常発見の場合遡って製品のチェックし廃棄を判断 従業員再教育		
金属検知 （２５）	金属片混入製品の流出	金属検知機作動不良、取扱い不適、機械の調節不足	テストピースによる確認、機械の保守点検	ＣＣＰ	ＳＵＳ　．　Φ Ｆｅ　．　Φ	回／　日	同一ロットの再検査結果により廃棄を判断 機械の感度調節	テストピースによる精度確認 金属検知器記録の確認	精度確認記録 金属検知器記録
品質・衛生検査 （２６）	――――	――――	――――	――	――――	――――	――――	――――	――――
パン詰 （２７）	微生物増殖	包装紙の破損、取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	破損がないこと 異物混入がないこと	目視検査	目視で異常発見の場合遡って製品をチェックし廃棄を判断 従業員再教育	包装作業記録の確認	包装作業記録
	異物混入								

ＨＡＣＣＰ計画一覧表

製品の名称：アラビキソーセージロール

危害が発生する工程	危害の原因物質	危害の発生要因	防止措置	ＣＣＰ	管理基準	確認方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
仕分け（２８）	微生物増殖	包装紙の破損、取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	破損がないこと 異物混入がないこと	目視検査	目視で異常発見の場合遡って製品をチェックし廃棄を判断 従業員再教育	仕分け・出荷作業記録の確認	仕分け・出荷作業記録
	異物混入								
出荷（２９）	微生物増殖	包装紙の破損、取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	破損がないこと 異物混入がないこと	目視検査	目視で異常発見の場合遡って製品をチェックし廃棄を判断 従業員再教育	仕分け・出荷作業記録の確認	仕分け・出荷作業記録
	異物混入								

ＨＡＣＣＰ計画一覧表

製品の名称：ハムサンドイッチ

危害が発生する工程	危害の原因物質	危害の発生要因	防止措置	ＣＣＰ	管理基準	確認方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
レタス受入（１）	微生物汚染	原料由来、取扱い不適	受入時成績確認、業者限定	ＰＰ	基準値以下	成績書の確認 取引業者の確認	返品・廃棄または検査の上使用を判断	受入検査記録の確認	受入検査記録
	残留農薬	原料由来			検出されないこと				
	異物混入	原料由来、取扱い不適			異物混入がないこと	目視検査、抜取り検査			
キュウリ受入（２）	微生物汚染	原料由来、取扱い不適	受入時成績確認、業者限定	ＰＰ	基準値以下	成績書の確認 取引業者の確認	返品・廃棄または検査の上使用を判断	受入検査記録の確認	受入検査記録
	残留農薬	原料由来			検出されないこと				
	異物混入	原料由来、取扱い不適			異物混入がないこと	目視検査、抜取り検査			
ハム受入（３）	病原微生物及び腐敗微生物による汚染、旋毛虫	製造者取扱い不適 流通保管時管理不良	受入時成績確認、業者限定、受入検査	ＰＰ	基準値以下	成績書の確認 取引業者の確認	返品・廃棄または検査の上使用を判断	受入検査記録の確認	受入検査記録
	アフラトキシンによる汚染、抗生物質などの残留	原料由来、製造者取扱い不適	受入時成績確認、業者限定		検出されないこと				
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査		異物混入がないこと	目視検査、抜取り検査			
マヨネーズ受入（４）	微生物汚染	製造者取扱い不適 流通保管時管理不良	受入時成績確認、業者限定、受入検査	ＰＰ	基準値以下	成績書の確認 取引業者の確認	返品・廃棄または検査の上使用を判断	受入検査記録の確認	受入検査記録
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査		異物混入がないこと	目視検査、抜取り検査			
パン受入（５）	微生物汚染	製造者取扱い不適 流通保管時管理不良	受入時成績確認、業者限定、受入検査	ＰＰ	基準値以下	成績書の確認 取引業者の確認	返品・廃棄または検査の上使用を判断	受入検査記録の確認	受入検査記録
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査		異物混入がないこと	目視検査、抜取り検査			
包装資材受入（６）	有害物質の溶出	原材料由来	受入時成績確認、業者限定		基準値以下	成績書の確認	履歴が明らかでないものは使用しない	受入検査記録の確認	受入検査記録
	異物混入	流通保管時管理不良	受入検査		異物混入がないこと	目視検査、抜取り検査	返品・廃棄または検査の上使用を判断		
レタス冷蔵保管（７）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定	ＰＰ	故障がないこと 保管温度　℃以下 保管期限　日以内	施設設備の定期点検 保管温度、日数の確認	異常時には直ちに修復 温度、日数の修正	冷蔵温度記録の確認 定期検査記録の確認	原料保管記録 設備の保守点検記録
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		容器汚損がないこと	取扱い状況の確認	不良品の廃棄 従業員再教育	機器の校正　年　回 原料保管記録の確認	計測機器校正記録
	異物混入								
キュウリ冷蔵保管（８）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定	ＰＰ	故障がないこと 保管温度　℃以下 保管期限　日以内	施設設備の定期点検 保管温度、日数の確認	異常時には直ちに修復 温度、日数の修正	冷蔵温度記録の確認 定期検査記録の確認	原料保管記録 設備の保守点検記録
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		容器汚損がないこと	取扱い状況の確認	不良品の廃棄 従業員再教育	機器の校正　年　回 原料保管記録の確認	計測機器校正記録
	異物混入								

ＨＡＣＣＰ計画一覧表

製品の名称：ハムサンドイッチ

危害が発生する工程	危害の原因物質	危害の発生要因	防止措置	ＣＣＰ	管理基準	確認方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
ハム 冷蔵保管 （９）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定	ＣＣＰ	故障がないこと 保管温度　℃以下 保管期限　日以内	施設設備の定期点検 保管温度、日数の確認 取扱い状況の確認	異常時には直ちに修復 温度、日数の修正 不良品の廃棄 従業員再教育	冷蔵温度記録の確認 定期検査記録の確認 機器の校正　年　回 原料保管記録の確認	原料保管記録 設備の保守点検記録 計測機器校正記録
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	容器汚損がないこと 異物混入がないこと				
	異物混入								
マヨネーズ 冷蔵保管 （１０）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定	ＰＰ	故障がないこと 保管温度　℃以下 保管期限　日以内	施設設備の定期点検 保管温度、日数の確認 取扱い状況の確認	異常時には直ちに修復 温度、日数の修正 不良品の廃棄 従業員再教育	冷蔵温度記録の確認 定期検査記録の確認 機器の校正　年　回 原料保管記録の確認	原料保管記録 設備の保守点検記録 計測機器校正記録
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		容器汚損がないこと 異物混入がないこと				
	異物混入								
パン保管 （１１）	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	容器汚損がないこと 適正作業	目視検査 取扱い作業状況点検	容器汚損の場合、検査の上使用を判断 防そ構造の改善 従業員再教育	原料保管記録の確認	原料保管記録
	異物混入	施設設備不適	そ昆の定期的駆除 防虫、防そ対策		異物混入がないこと	目視検査 防そ構造の点検		そ昆駆除記録の確認	そ昆駆除記録
包材資材保管 （１２）	異物付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	異物付着がないこと	取扱状況の確認	不良品の廃棄 従業員再教育	原料保管記録の確認	原料保管記録
レタス 分解・選別 （１３）	異物の残存	原料由来	目視による除去、標準作業手順書の遵守	ＰＰ	異物残存がないこと	目視検査	異物の除去 従業員再教育	作業日報の確認	作業日報
レタス洗浄 （１４）	異物の残存	洗浄不足	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	異物残存がないこと	目視検査	異物の除去 従業員再教育	作業日報の確認	作業日報
キュウリ 洗浄 （１５）	異物の残存	洗浄不足	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	異物残存がないこと	目視検査	異物の除去 従業員再教育	作業日報の確認	作業日報
レタス 殺菌・洗浄 （１６）	微生物の残存	殺菌不足	殺菌剤濃度、時間の管理	ＣＣＰ	殺菌剤濃度　　倍希釈 殺菌時間　　分	殺菌剤濃度の確認 殺菌時間の確認	殺菌剤濃度の調節 殺菌時間の延長	殺菌剤濃度の確認 タイマーの校正 微生物検査	作業日報 微生物検査記録
	殺菌剤の残存	洗浄不足	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	殺菌剤が残存していないこと	抜取り検査	再洗浄 従業員再教育	作業日報の確認	作業日報
キュウリ 殺菌・洗浄 （１７）	微生物の残存	殺菌不足	殺菌剤濃度、時間の管理	ＣＣＰ	殺菌剤濃度　　倍希釈 殺菌時間　　分	殺菌剤濃度の確認 殺菌時間の確認	殺菌剤濃度の調節 殺菌時間の延長	殺菌剤濃度の確認 タイマーの校正 微生物検査	作業日報 微生物検査記録
	殺菌剤の残存	洗浄不足	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	殺菌剤が残存していないこと	抜取り検査	再洗浄 従業員再教育	作業日報の確認	作業日報

ＨＡＣＣＰ計画一覧表

製品の名称：ハムサンドイッチ

危害が発生する工程	危害の原因物質	危害の発生要因	防止措置	ＣＣＰ	管理基準	確認方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
キュウリスライス（１８）	微生物汚染	取扱い不適、器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育	作業日報の確認	作業日報
	異物の付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物付着がないこと	目視検査			
ハムスライス（１９）	微生物汚染	取扱い不適、器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育	作業日報の確認	作業日報
	異物の付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物付着がないこと	目視検査			
パンスライス（２０）	微生物汚染	取扱い不適、器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育	作業日報の確認	作業日報
	異物の付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物付着がないこと	目視検査			
レタス冷蔵保管（２１）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定	ＣＣＰ	故障がないこと 保管温度　℃以下 保管期限　時間以内	施設設備の定期点検 保管温度、日数の確認	異常時には直ちに修復 温度、日数の修正	冷蔵温度記録の確認 定期検査記録の確認	殺菌後原料保管記録 設備の保守点検記録
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	容器汚損がないこと 異物混入がないこと	取扱い状況の確認	不良品の廃棄	機器の校正　年　回	計測機器校正記録
	異物混入						従業員再教育	原料保管記録の確認	
キュウリ冷蔵保管（２２）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定	ＣＣＰ	故障がないこと 保管温度　℃以下 保管期限　時間以内	施設設備の定期点検 保管温度、日数の確認	異常時には直ちに修復 温度、日数の修正	冷蔵温度記録の確認 定期検査記録の確認	殺菌後原料保管記録 設備の保守点検記録
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	容器汚損がないこと 異物混入がないこと	取扱い状況の確認	不良品の廃棄	機器の校正　年　回	計測機器校正記録
	異物混入						従業員再教育	原料保管記録の確認	
ハム冷蔵保管（２３）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定	ＣＣＰ	故障がないこと 保管温度　℃以下 保管期限　日以内	施設設備の定期点検 保管温度、日数の確認	異常時には直ちに修復 温度、日数の修正	冷蔵温度記録の確認 定期検査記録の確認	原料保管記録 設備の保守点検記録
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	容器汚損がないこと 異物混入がないこと	取扱い状況の確認	不良品の廃棄	機器の校正　年　回	計測機器校正記録
	異物混入						従業員再教育	原料保管記録の確認	
パン保管（２４）	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	容器汚損がないこと 適正作業	目視検査 取扱い作業状況点検	容器汚損の場合、検査の上使用を判断 防そ構造の改善 従業員再教育	原料保管記録の確認	原料保管記録
	異物混入	施設設備不適	そ昆の定期的駆除 防虫、防そ対策		異物混入がないこと	目視検査 防そ構造の点検		そ昆駆除記録の確認	そ昆駆除記録
マヨネーズ計量（２５）	微生物汚染	取扱い不適 器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育 混入異物の除去	作業日報の確認	作業日報
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物混入がないこと	目視検査			

ＨＡＣＣＰ計画一覧表

製品の名称：ハムサンドイッチ

危害が発生する工程	危害の原因物質	危害の発生要因	防止措置	ＣＣＰ	管理基準	確認方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
トッピング （２６）	微生物汚染	取扱い不適 器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育 混入異物の除去	作業日報の確認	作業日報
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物混入がないこと	目視検査			
合わせ （２７）	微生物汚染	取扱い不適 器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育 混入異物の除去	作業日報の確認	作業日報
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物混入がないこと	目視検査			
カット （２８）	微生物汚染	取扱い不適 器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育 混入異物の除去	作業日報の確認	作業日報
	異物混入	取扱い不適	標準作業手順書の遵守		異物混入がないこと	目視検査			
包装 （２９）	微生物汚染	取扱い不適 器具洗浄・殺菌不足	標準作業手順書の遵守 洗浄の徹底	ＰＰ	適正作業 施設・機械器具の洗浄殺菌手順書参照	取扱い作業状況点検	従業員再教育	作業日報の確認	作業日報
	異物混入	包装紙の破損、取扱い不適	目視による除去、標準作業手順書の遵守		破損がないこと 異物混入がないこと	目視検査	目視で異常発見の場合遡って製品のチェック 従業員教育		
ラベル貼り （３０）	異物付着	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	異物付着がないこと	目視検査	従業員再教育	作業日報の確認	作業日報
金属検知 （３１）	金属片混入製品の流出	金属検知機作動不良、取扱い不適、機械の調節不足	テストピースによる確認、機械の保守点検	ＣＣＰ	ＳＵＳ　．　Φ Ｆｅ　．　Φ	回／日	同一ロットの再検査結果により廃棄を判断 機械の感度調節	テストピースによる精度確認 金属検知器記録の確認	精度確認記録 金属検知器記録
冷蔵保管 （３２）	微生物増殖	温度・時間管理不適	品温の管理、保管期間の設定	ＣＣＰ	保管温度　℃以下 保管期限　時間以内	施設設備の定期点検 保管温度、日数の確認 取扱い状況の確認	異常時には直ちに修復 温度、日数の修正 不良品の廃棄 従業員再教育	冷蔵温度記録の確認 定期検査記録の確認 機器の校正　年　回 製品保管記録の確認	製品保管記録 設備の保守点検記録 計測機器校正記録
	微生物汚染	取扱い不適	標準作業手順書の遵守	ＰＰ	容器汚損がないこと 異物混入がないこと				
	異物混入								
仕分け （３３）	微生物増殖	包装紙の破損、品温の上昇、取扱い不適	室温の管理 標準作業手順書の遵守	ＰＰ	室温　℃ 破損がないこと	室温の確認 目視検査	室温調節 目視で異常発見の場合遡って製品をチェックし廃棄を判断 従業員再教育	仕分け・出荷作業記録の確認	仕分け・出荷作業記録
	異物混入	包装紙の破損、取扱い不適	標準作業手順書の遵守		破損がないこと 異物混入がないこと				
出荷 （３４）	微生物増殖	包装紙の破損、品温の上昇、取扱い不適	室温の管理 標準作業手順書の遵守	ＰＰ	室温　℃ 破損がないこと	室温の確認 目視検査	室温調節 目視で異常発見の場合遡って製品をチェックし廃棄を判断 従業員再教育	仕分け・出荷作業記録の確認	仕分け・出荷作業記録
	異物混入	包装紙の破損、取扱い不適	標準作業手順書の遵守		破損がないこと 異物混入がないこと				