

第10章 調理めんのHACCPプラン

第10章 調理めんのHACCPプラン

調理めんのHACCPプラン作成について

(1) はじめに

1) 主要な製品事例中、代表事例として「天ぷら 鍋焼きうどん」のHACCPマニュアルを作成した。作成手順は「製品説明書」→「製造工程フロー図」→「工場施設レイアウト図」→「危害リスト一覧表」→「CCP整理表」→「総合衛生管理総括表」の6項目の手順となります。

他の製品事例については、「危害リスト一覧表」「めん類（調理めん）総合衛生管理総括表」の作成において、「共通項目」と「非共通項目」に分類しておりますので、「天ぷら 鍋焼きうどん」の作成手順と異なっております。

2) 調理めんは、生めん類の製造工程より複雑で人手が掛かることを認識する必要がある。又、調理めんの定義も明確ではないが、現在市販されている主な製品事例を基に作成した。尚、調理済食品と半調理食品（要加熱食品）、そして考えられる具材等の取扱い及び処理については、現実に即し、考えられる事項も含めガイドラインとして作成した。めんの製造部分は生めん類のHACCPプランを参照して下さい。

(2) 調理めん工場施設内各場所の区分と食品の流れ例

清潔区域、準清潔区域、汚染区域の区分を明確にした。

(3) モデル施設のレイアウト図

調理めん工場のレイアウト図の一例を示した

(4) CCP整理表

各製品の製造工程のCCP設定を一覧表にして比較できるようにした。

(5) 製品説明書

製品の企画、設計書と言うべきもので製品の基本的な規格基準である。従って、この段階で製品の安全基準も明確にしておく必要がある。

(6) 製造工程フロー図

一般的に考えられる各製造工程を示した。各調理めん工場においては、自社に合った製造工程フロー図を作成して下さい。

(7) CCP整理表

必要最小限の工程をCCPとして設定した。

(8) 危害リスト一覧表（危害項目のみ）

各製品の製造工程において、どの工程にどのような危害があるか危害項目を明確にし、一覧で分かるように○印で示した。

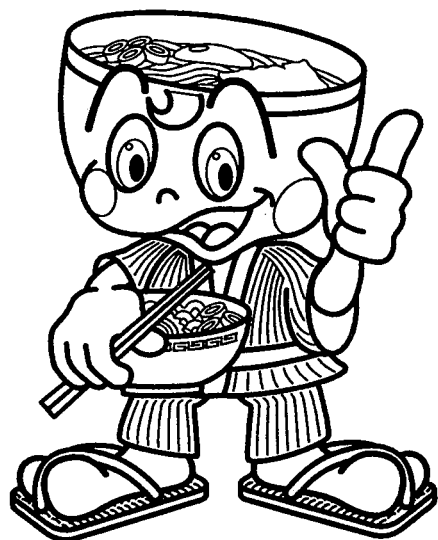
(9) 危害リスト一覧表

第七章の危害分析の考えを基に、危害リスト一覧表を作成した。又、各製造工程

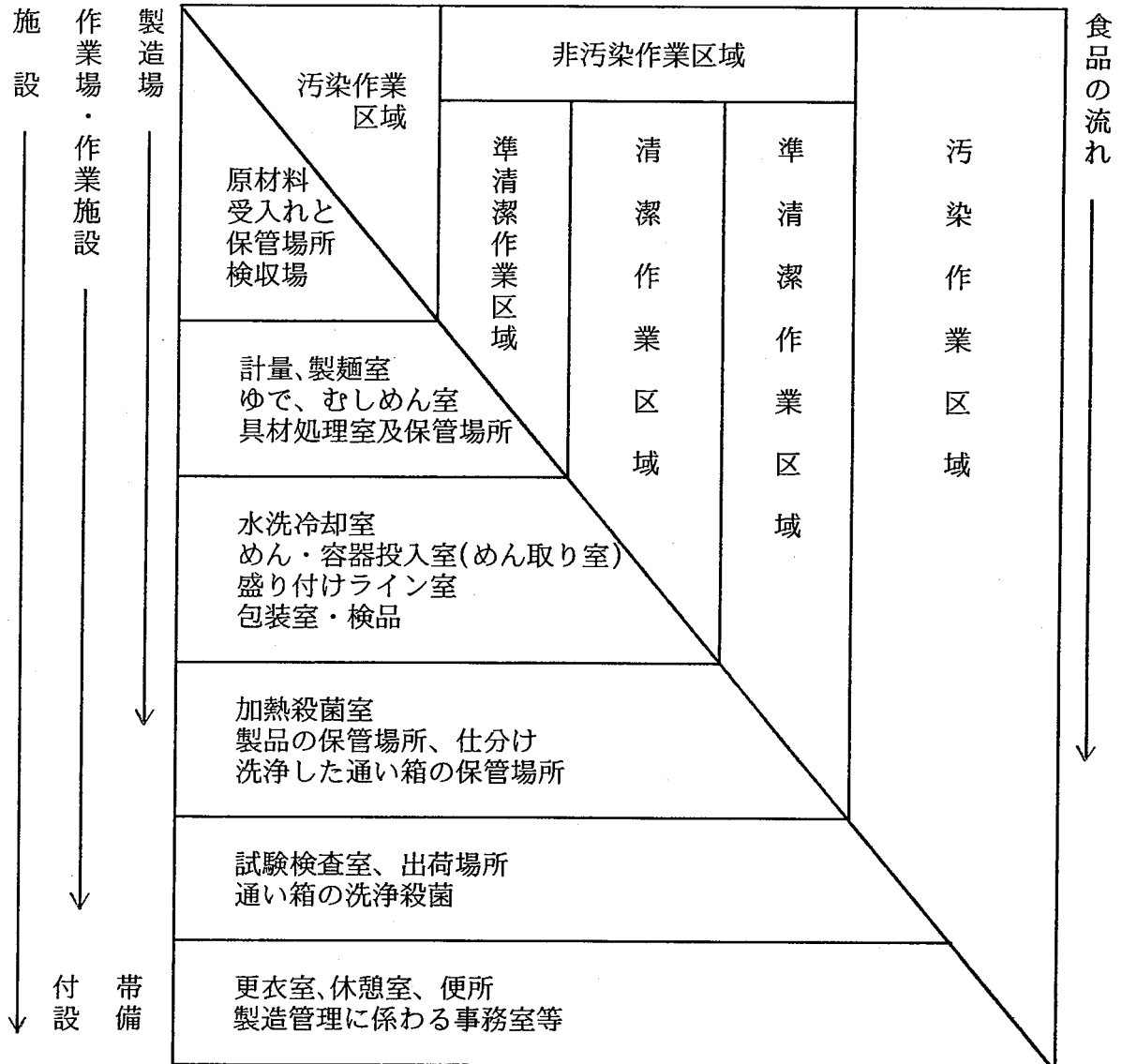
に共通する項目が多いため、共通項目と非共通項目に分類して作成した。

(10) めん類（調理めん）の総合衛生管理総括表

危害リスト一覧表に基づき、各製造工程に管理基準、モニタリング、検証方法等の各項目をまとめた。又、各製造工程に共通項目と非共通項目に分類して作成した。



調理めん工場施設内各場所の区分と食品の流れ例



調理めん の CCP設定一覧表

工 程	天ぷら鍋 焼きうどん	ざるそば	天ぷら付 めん(冷か け天ぷら うどん)	サラダ付 めん(サラ だうどん)	冷やし 中華めん	焼きそば 焼きうどん	めんつゆ
1 加 熱							温度時間 の管理 No-24 CCP-1
2 揚 げ (天ぷら)	温度時間 の管理 No-46 CCP-1		温度時間 の管理 No-47 CCP-1				
3 炒 め						温度時間 の管理 No-55～59 CCP-1	
4 保 管 (下処理後 の保管)	温 度 管 理 (10℃ 以 下)						
	No-49 CCP-2	No-21 CCP-1	No-50 CCP-2	No-52 CCP-1	No-40 CCP-1	No-78～79 CCP-2	(No-33) (CCP-3)
5 盛り付け (トッピン グ)	室内の温度管理と、めん、具等の室内滞留時間の管理						
	No-53 CCP-3	No-25 CCP-2	No-54 CCP-3	No-56 CCP-2	No-44 CCP-2	No-84 CCP-3	
6 検 品	金 属 異 物 の 残 存						
		No-27 CCP-3	No-56 CCP-4	No-58 CCP-3	No-46 CCP-3	No-86 CCP-4	No-32 CCP-2
7 保 管 (製品の 保管)	温 度 管 理 (10℃ 以 下)						
	No-56 CCP-4	No-28 CCP-4	No-57 CCP-5	No-59 CCP-4	No-47 CCP-4	No-87 CCP-5	

注) 表中のNo.は、製造工程フロー図のNo.と一致する。

CCPを、上記の通り設定した。

「盛り付け(トッピング)」をCCPに設定した。

めんつゆの「下処理後の保管」はめんつゆの製造工程フロー図のNo.を()書きで記載した。

保管(製品保管)は、「ゆでめん」の製造工程フロー図において、CCPに設定してあるため、調理めんにおいてもすべてCCPとした。

「調理めん」のHACCPプラン (天ぷら鍋焼きうどん)

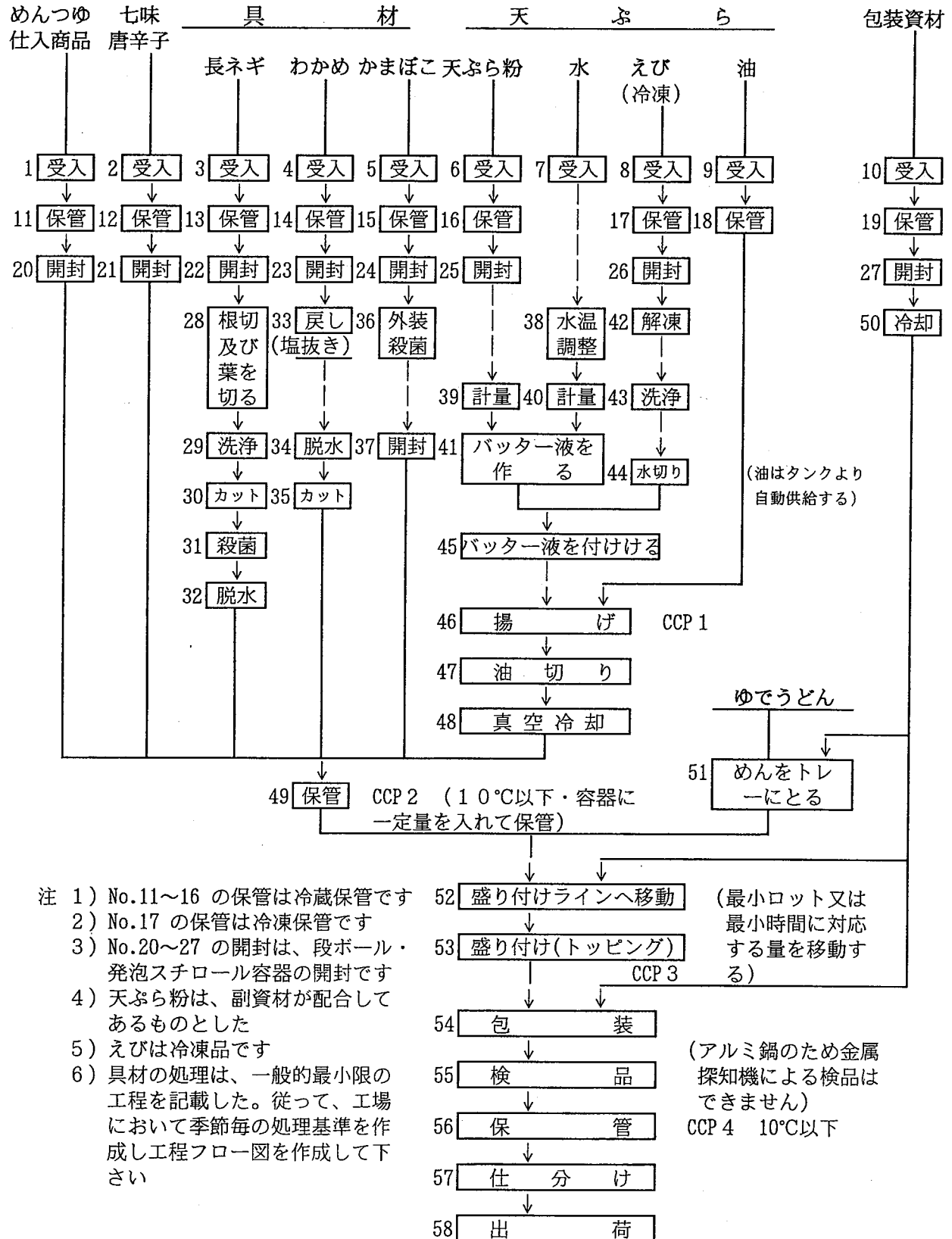
1. 製品説明書
2. 製造工程フロー図
3. 工場施設レイアウト図
4. 危害リスト一覧表
5. CCP整理表
6. めん類（調理めん・天ぷら鍋焼きうどん）
の総合衛生管理総括表

製品説明書例

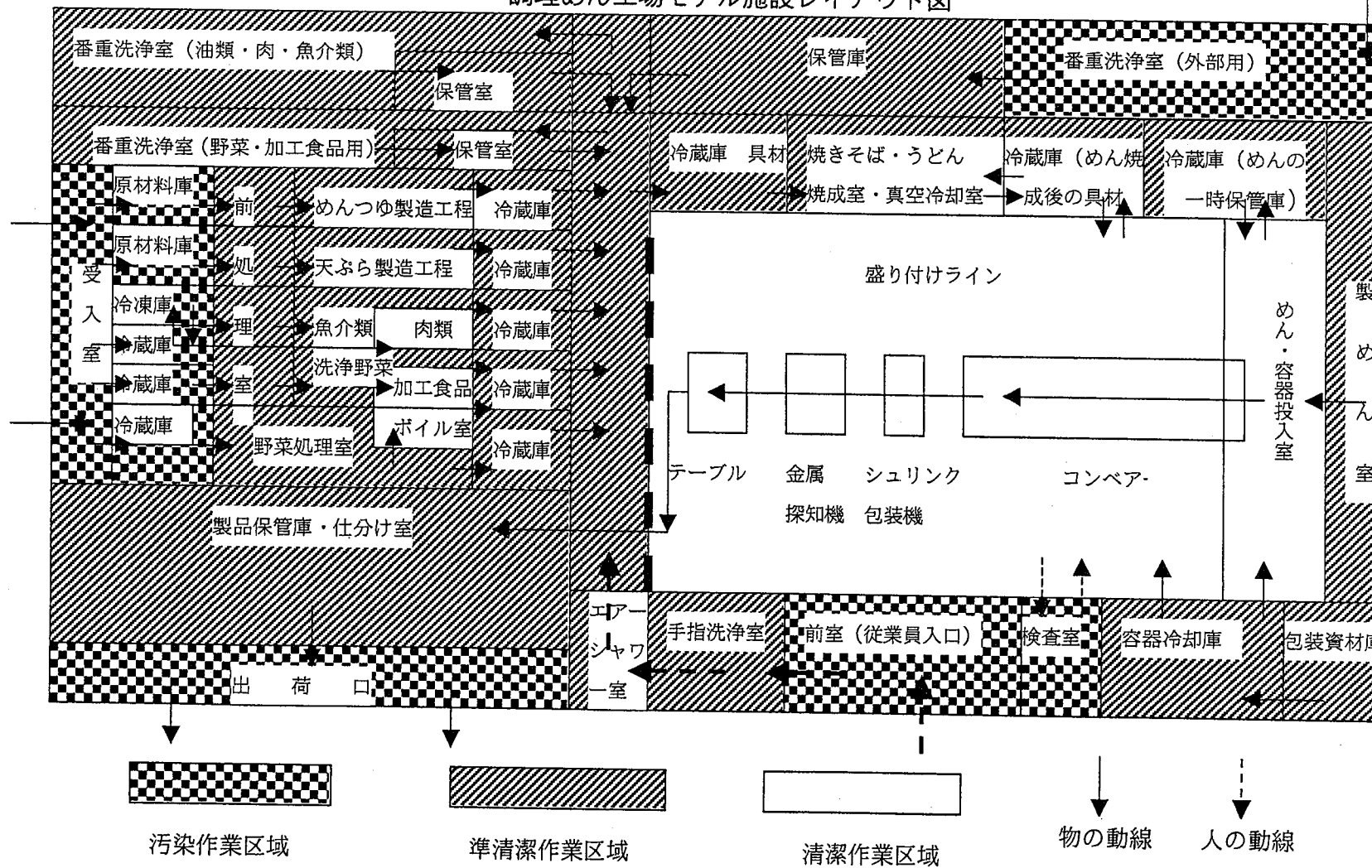
製品説明書	
記載事項	内容
1 製品の名称及び種類	天ぷら 鍋焼きうどん（半調理食品）
2 原材料の名称	めん[小麦粉、食塩]、めんつゆ[醤油、みりん、酒、風味原料（かつお、こんぶ、いりこ）]、天ぷら[えび、天ぷら粉、植物油脂]、長ねぎ、わかめ、かまぼこ、七味唐辛子
3 添加物の名称	調味料（アミノ酸等）、乳化剤、酸味料、膨張材、甘味料、カラメル色素
4 容器包装の形態・材質	内装： アルミ製容器、シュリンク包装 外装： 樹脂製通い箱、又は、段ボール ○○個入り
5 おもな製品の特性	ゆでうどん 食塩： 0.1～0.5% 水分： 68.0～72.0% pH： 5.0～7.0
	めんつゆ 食塩： ○～○% pH： ○～○
6 製品規格	ゆでうどん 一般生菌数： 100,000/g以下 大腸菌群： 陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性
	加熱処理した具等 一般生菌数： 100,000/g以下 大腸菌： 陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性
	未加熱処理の具等 一般生菌数： 3,000,000/g以下
7 賞味期間	製造日を含めて3日間
8 保存方法	10℃以下
9 使用方法	天ぷら、その他の具及びうどんに、めんつゆを入れ一定量の水又はお湯を加えて加熱してから喫食
10 対象とする消費者	CVS、スーパー、小売店を通じて一般消費者

注) 原材料の基準については
取引業者の品質保証契約による、基準内容を明確にしておくこと

天ぷら 鍋焼きうどん の 製造工程 フロー図



調理めん工場モデル施設レイアウト図



調理めん（天ぷら鍋焼きうどん）の危害リスト一覧表

主要製品中「天ぷら鍋焼きうどん」については、製造工程フロー図に基づいて危害リスト一覧表を作成した。

天ぷら 鍋焼きうどん （1）

No	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	管理方法
1.2. 5.8. 9	加工食品の受入	腐敗・病原微生物による汚染 異物の混入	製造業者の管理不良 製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 取引業者との品質保証契約・受入検査	PP PP
No.1 めんつゆ（小袋類） No.2 七味唐辛子（小袋類） No.5 かまぼこ（水産品） No.8 えび（冷凍品） No.9 油					
3	野菜の受入（長ネギ）	腐敗・病原微生物による汚染 残留農薬 異物の混入	生産者の管理不良 原料由来 生産者の管理不良 生産者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 取引業者との品質保証契約 取引業者との品質保証契約・受入検査	PP PP PP
4	わかめの受入（塩蔵品）	腐敗・病原微生物による汚染 異物の混入	生産者及び製造業者の管理不良 製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 取引業者との品質保証契約・受入検査	PP PP
6	天ぷら粉の受入	腐敗・病原微生物による汚染 残留農薬 異物の混入	生産者及び製造業者の管理不良 原料由来 生産者及び製造業者の管理不良 製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 取引業者との品質保証契約 取引業者との品質保証契約・受入検査	PP PP PP
7	水の受入	水質基準に不適合 異物の混入	井戸水・水道水の汚染 受水・貯水槽の管理不良 水処理施設の管理不良	定期的水質検査 残量塩素濃度のチェック ストレーナー及施設の保守・点検作業の徹底	PP PP
10	包装資材の受入	規格に不適合（インキ 接着剤臭等） 異物の混入	製造業者の管理不良 製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 取引業者との品質保証契約・受入検査	PP PP
11.12 14.15 17	保管	腐敗・病原微生物による汚染 腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良 保管管理の不良	保管管理基準の遵守 保管管理基準の遵守	PP PP
No.11 めんつゆ（小袋類） No.12 七味唐辛子（小袋類） No.14 わかめ（塩蔵品） No.15 かまぼこ（水産品） No.17 えび（冷凍品）					
13.16 18.19	保管（対象商品名は次ページ参照）	腐敗・病原微生物による汚染 腐敗・病原微生物の増殖 異物の混入	保管管理の不良 保管管理の不良 保管管理の不良	保管管理基準の遵守 保管管理基準の遵守 保管管理基準の遵守	PP PP PP

天ぷら 鍋焼きうどん (2)

No	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	管理方法
13.16 18.19	保 管 No.13 長ネギ (野菜) No.16 天ぷら粉		No.18 油 No.19 包装資材		
20～ 27	開 封	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 はさみ・カッター等の管理の不良	作業教育の徹底 器具等の取扱い基準の遵守	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 はさみ・カッター等の管理の不良	作業教育の徹底 器具等の取扱い基準の遵守	PP
		注) この開封作業は、紙袋、段ボール、発泡スチロール等の容器の開封です 包装品・缶詰は、「異物の混入」の項は対象外			
28	(長ネギ) 根切り、葉をカット	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
29	洗 淨	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
30	カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
31	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
32	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
33	(わかめ) 戻 し (塩抜き)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 水槽の洗浄殺菌の不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	水槽の破損	保守・点検作業の徹底	PP
34	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP

天ぷら 鍋焼きうどん (3)

No	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	管理方法
35	(わかめ) カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
36	(かまぼこ) 外装殺菌	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
37	開 封	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
38	(バター液を作る) 水の 温度調節	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
39	天ぷら粉 の計量	腐敗・病原微生物による汚染	計量機器の清掃・殺菌の不良	清掃・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
40	水の計量	腐敗・病原微生物による汚染	計量機器の洗浄・殺菌の不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
41	バター液 を作る	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
42	(えび) 解 凍	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 解凍機の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
43	洗 淨	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
44	水 切 り	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
45	(混合～揚げ～冷却) バター液 を付ける	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP

天ぷら 鍋焼きうどん (4)

No	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	管理方法
46	(混合～揚げ～冷却) 揚げ	腐敗・病原微生物の残存	揚げ温度・時間の管理不良	揚げ温度・時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等 フライヤーの管理の不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 フライヤーの洗浄作業の徹底	PP
47	油 切 り	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
48	真空冷却	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	冷却温度・時間の管理不良	温度・時間の管理基準の遵守	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
49	保 管 (下処理後の保管)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 保管管理の不良	作業教育の徹底 保管管理基準の遵守	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良	保管管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	CCP
		異物の混入	過剰収納 保管管理の不良	過剰収納の防止 保管管理基準の遵守	PP
50	包装資材の冷却	病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
51	めんをトレーにとる	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
52	盛り付けラインへ移動	腐敗・病原微生物による汚染	移動台車・盛り付けラインの洗浄殺菌の不良 従業員の取扱い不良	洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	品音の上昇 大量の移動	室内の温度の管理基準の遵守 最小ロット・最小時間に対応した適量を移動 作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
53	盛り付け (トッピング)	腐敗・病原微生物による汚染	ベルトコンベアー・器具類の洗浄殺菌の不良 従業員の取扱い不良	洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	室内空調機の調整・管理の不良 室内滞留時間の延長	室内温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	CCP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP

天ぷら 鍋焼きうどん (5)

No	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	管理方法
54	包 装	病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良 シール破損・不良	作業教育の徹底 清掃・殺菌作業の徹底 目視検査	PP
		病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
55	検 品	金属異物の残存	金属探知機の作動不良	テストピースによる作動チェック	CCP
		他の異物の残存	機械類の管理不良 従業員の取扱い不良	保守・点検作業の徹底 作業教育の徹底 目視検査	PP
		腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 包装資材の破損・シールの不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 目視検査	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP
56	保 管 (製品保管)	腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良 製品の過剰収納	保管管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 過剰収納の防止	CCP
57	仕 分 け	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP
		異物の付着	従業員の取扱い不良 搬送機器からの汚染	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
58	出 荷	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 配送車の温度管理の不良	作業教育の徹底 (迅速な作業) 温度の管理基準の遵守	PP
		異物の付着	搬送機器・配送車からの汚染	保守・点検作業の徹底	PP



天ふら 鍋焼きうどん CCP整理表

CCP番号	CCP 1
工 程	揚げ (製造工程フロー図 No.46)
危害原因物質	微生物の残存
危害発生要因	揚げ温度・時間の管理不良
防止措置	揚げ温度・時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底
管理基準	揚げ温度 〇℃ 揚げ時間 〇分
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 タイマーによる定期的な揚げ温度・時間の確認
頻 度	揚げ温度の確認 〇分毎 (自記温度記録計の場合は連続) 自記温度記録計が正常に動いているか〇時間毎に確認
担 当 者	揚げ担当者
改善措置	工程に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された場合は、責任者に報告し、責任者は必要な改善措置を担当者に指示する ・フライヤーを調整して温度を適正にする ・温度調節不能の場合は、責任者は作業を中止する ・担当者は必要な措置を講じ、責任者と共に装置が正常に作動したことを確認後作業を再開する 製品に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された時、揚げ責任者は製造責任者、品質管理責任者と協議し、必要に応じ検査を行い、廃棄するか適正な措置をとること
担 当 者	揚げ担当者
検証方法	フライヤー管理日報の確認 (揚げ温度・時間・装置の作動状況等) (毎日) 微生物検査記録簿の確認 (週〇回) 自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認 (毎日) 温度計等の計器類校正記録簿の確認 (月〇回)
記録文書名 記録内容	フライヤー管理日報 (品目・温度・時間・装置の作動状況等) 微生物検査記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

天ぶら 鍋焼きうどん CCP整理表

CCP番号	CCP 2 (下処理後の保管) CCP 4 (製品保管)
工 程	保 管 (製造工程フロー図 CCP 2・No.49、CCP 4・No.56)
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	保管管理の不良 製品の過剰収納
防止措置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 製品の過剰収納の防止 冷蔵庫内の良好な衛生状態の保持
管理基準	冷蔵保管温度 10℃以下 冷蔵庫への適正収納量の管理
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 適正収納の確認
頻 度	冷蔵庫温度確認 ○時間毎 (自記温度記録計の場合は連続)
担当者	自記温度記録計が正常に動いているか○時間毎に確認 保管担当者
改善措置	工程に対する措置 ・ 冷蔵庫温度及び出荷時の製品温度が管理基準以内か確認する ・ 管理基準以外であることが確認された場合、保管責任者に報告する ・ 責任者は報告に基づき状態を確認し、必要な措置 (保守・点検等を行う) をとること 製品に対する措置 ・ 製品保管時に管理基準以上に製品温度が上昇した場合、保管責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、前回モニタリング時以降の製品について、必要に応じ検査を行い、再度冷却するか廃棄するか適正な措置をとること ・ 製品の収納量の確認 ・ 冷蔵庫温度が下がらない場合は、作業を中止し、製品の移動を行う ・ 保管作業の迅速化 ・ 冷蔵庫内の衛生管理の徹底
担当者	保管担当者
検証方法	・ 保管管理記録簿の確認 (冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等) (毎日) ・ 微生物検査記録簿の確認 (週○回) ・ 機械整備記録簿の確認 (月○回) ・ 冷蔵庫の自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認 (毎日) ・ 温度計等の計器類校正記録簿の確認 (月○回)
記録文書名 記録内容	保管管理記録簿 ・ 冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

天ぷら 鍋焼きうどん CCP整理表

CCP 番号	CCP 3
工 程	盛り付け（トッピング）（製造工程フロー図 No.53）
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	室内空調機の調整・管理不良 室内滞留時間の延長
防止処置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底
管理基準	室内温度 〇℃以下 室内滞留時間 〇分以内
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 室内滞留時間の確認
頻 度	室内温度の確認 〇時間毎（自記温度記録計の場合は連続） 自記温度記録計が正常に動いているか〇時間毎に確認
担 当 者	盛り付け担当者
改善措置	工程に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された場合は、責任者に報告し、責任者は必要な改善措置を担当者に指示する ・室内空調機を調整して温度を適正にする ・温度調節不能の場合は、責任者は作業を中止する ・盛り付け担当者は必要な措置を講じ、責任者と共に室内空調機が正常に作動したことを確認後作業を再開する 製品に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された時には、盛り付け責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、必要に応じ検査を行い、再盛り付けするか廃棄するか適正な措置をとること
担 当 者	盛り付け担当者
検証方法	・盛り付け工程管理日報の確認（温度・時間等）（毎日） ・空調装置の管理記録簿の確認（毎日） ・微生物検査記録簿の確認（週〇回） ・機械整備記録簿の確認（月〇回） ・自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認（毎日） ・温度計等の計器類校正記録簿の確認（月〇回）
記録文書名 記録内容	盛り付け工程管理日報（品目・時間等） 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

めん類（天ぷら鍋焼きうどん）の総合衛生管理総括表

天ぷら 鍋焼きうどん （１）

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
1.2 5.8 9	加工食品の受入	腐敗・病原微生物による汚染	製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP	原料受入れ基準	原料受入れ基準書の確認	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	原材料受入記録簿
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	原料受入れ基準 包装容器の破損なし	原料受入れ基準書の確認 包装容器の目視検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	品質保証書
		[加工食品の種類] No.1 めんつゆ（小袋類） No.2 七味唐辛子（小袋類） No.5 かまぼこ（水産品） No.8 えび（冷凍品） No.9 油								
3	野菜の受入（長ネギ）	腐敗・病原微生物による汚染	生産者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP	原料受入れ基準	原料受入れ基準書の確認	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	原材料受入記録簿
		残留農薬	原料由来 生産者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP					品質保証書
		異物の混入	生産者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	原料受入れ基準 包装容器の破損なし	原料受入れ基準書の確認 包装容器の目視検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	
4	わかめの受入（塩蔵品）	腐敗・病原微生物による汚染	生産者及び製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP	原料受入れ基準	原料受入れ基準書の確認	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	原材料受入記録簿
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	原料受入れ基準 包装容器の破損なし	原料受入れ基準書の確認 包装容器の目視検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	品質保証書
6	天ぷら粉の受入	腐敗・病原微生物による汚染	生産者及び製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP	原料受入れ基準	原料受入れ基準書の確認	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	原材料受入記録簿
		残留農薬	原料由来 生産者及び製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP					品質保証書

天ぷら 鍋焼きうどん (2)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
6	天ぷら粉の受入	異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	原料受入れ基準 包装容器の破損なし	原料受入れ基準書の確認 包装容器の目視検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	
7	水の受入	水質基準に不適合	井戸水・水道水の汚染 受水・貯水槽の管理不良	定期的水質検査 残留塩素濃度のチェック	PP	水道法、食品製造に用いる水質基準	水質検査（年1回以上） 官能検査 残留塩素濃度のチェック （地下水：毎日）	基準の逸脱は使用中止 残留塩素の濃度管理 受水槽の清掃	水質検査記録簿の確認 異味・異臭・濁りの確認 残留塩素濃度記録簿の確認 受水槽清掃記録簿の確認	水質検査記録簿 残留塩素濃度記録簿 受水槽清掃記録簿 ストレーナー管理記録簿
		異物の混入	水処理施設の管理不良	ストレーナー及び施設の保守・点検作業の徹底	PP	水処理施設の管理基準 ストレーナー管理基準	目視検査（汚れ確認）	ストレーナーの交換	ストレーナー管理記録簿の確認	
10	包装資材の受入	規格に不適合（インキ・接着剤臭等）	製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP	包装資材の受入れ基準	包装資材の受入基準書の確認 包装資材の目視検査及官能検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認 破損・汚れ等の確認	包装資材受入記録簿 品質保証書
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	包装資材の受入れ基準	包装資材の受入基準書の確認 包装資材の目視検査及官能検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認 破損・汚れ等の確認	
11	保管	腐敗・病原微生物による汚染	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP	保管管理基準	保管状況の確認 目視検査	不良品は廃棄又は選別使用	保管管理記録簿の確認	原材料保管管理記録簿
12		腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP					
14										
15										
17	[保管品の種類] No.11 めんつゆ（小袋品） No.12 七味唐辛子（小袋品） No.14 わかめ（塩蔵品） No.15 かまぼこ（水産品） No.17 えび（冷凍品）									

天ぷら 鍋焼きうどん (3)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
13 16 18 19	保管	腐敗・病原微生物による汚染	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP	保管管理基準	保管状況の確認 目視検査	不良品は廃棄 又は選別使用	保管管理記録簿の確認	原材料保管 管理記録簿 包装資材保管 管理記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP	保管管理基準	保管状況の確認 目視検査	不良品は廃棄 又は選別使用	保管管理記録簿の確認	
		異物の混入	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP	保管管理基準	保管状況の確認 目視検査	不良品は廃棄 又は選別使用	保管管理記録簿の確認	
[保管品の種類] No.13 ながねぎ(野菜) No.16 天ぷら粉 No.18 油 No.19 包装資材										
20～ 27	開封	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 はさみ・カッター等の管理不良	作業教育の徹底 器具等の取扱い基準の遵守	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	不良品は破棄 又は選別使用 従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		異物の混入 (包装品・缶詰は、この項対象外)	従業員の取扱い不良 はさみ・カッター等の管理不良	作業教育の徹底 器具等の取扱い基準の遵守	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	不良品は破棄 又は選別使用 従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
28	(長ネギ)根切り、葉をカット	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準		再洗浄・破棄 又は選別使用	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認	
29	洗浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿

天ぷら 鍋焼きうどん (4)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
29	(長ネギ) 洗 浄	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
30	カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
31	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
32	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 器具の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					

天ぷら 鍋焼きうどん (5)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
32	(長ネギ) 脱 水	異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
33	(わかめ) 戻 し (塩抜き)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 水槽の洗浄・殺菌の不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 水槽の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 水槽の洗浄・殺菌の不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	水槽の破損	保守・点検作業の徹底	PP					
34	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 器具の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
35	カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP					

天ぷら 鍋焼きうどん (6)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
36	(かまぼこ) 外装殺菌	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
37	開封	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 器具の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
38	(バター液を作る) 水の温度調節	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準・温度 0℃以下	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
39	天ぷら粉の計量	腐敗・病原微生物による汚染	計量機器の清掃 殺菌の不良	清掃・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	器具の再洗浄	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
40	水の計量	腐敗・病原微生物による汚染	計量機器の洗浄 殺菌の不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	器具の再洗浄	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
41	バター液を作る	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機器の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落 破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿

天ぷら 鍋焼きうどん (7)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
42	(えび) 凍解	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 解凍機の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機器の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
43	洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破損又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
44	水 切 り	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	

天ぷら 鍋焼きうどん (8)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
45	(混合～揚げ～冷却) バター液を付ける	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 器具の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認	
46	揚げ	腐敗・病原微生物の残存	揚げ温度・時間の管理不良	揚げ温度・時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	CCP	温度〇℃ 時間〇分	温度・時間の確認	揚げ温度・時間の調節 不良品は廃棄	フライヤー管理日報の確認 微生物検査記録簿の確認	フライヤー管理日報 微生物検査記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落 破損等 フライヤーの管理不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 フライヤーの洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準 機械整備基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	衛生教育記録簿 機械整備記録簿
47	油切り	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 器具の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落 破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP					

天ぷら 鍋焼きうどん (9)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
48	(混合～揚げ～冷却) 真空冷却	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	衛生教育記録簿 機械整備記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	冷却温度・時間の管理不良	温度・時間の管理基準の遵守	PP	温度〇℃以下 時間〇分	温度・時間の確認	温度・時間の調節	温度時間管理記録簿の確認	温度時間管理記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落 破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	
49	保管 (下処理後の保管)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 保管管理の不良	作業教育の徹底 保管管理基準の遵守	PP	衛生作業基準 保管管理基準	保管状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良 過剰収納	保管管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 過剰収納の防止	CCP	温度〇℃以下 過剰収納	冷蔵庫温度の確認 適正収納の確認	温度調節 再冷却又は廃棄 収納方法の変更	保管管理記録簿の確認 微生物検査記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	保管管理記録簿 微生物検査記録簿 機械整備記録簿
		異物の混入	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP	保管管理基準	保管状況の確認 目視検査	不良品は廃棄 又は選別使用	保管管理記録簿の確認	
50	包装資材の冷却	病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 冷蔵機器の管理不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準 温度〇℃ 時間〇分	作業状況の確認 冷却温度・時間の確認	従業員の再教育 冷却温度・時間の調節	衛生教育記録簿の確認 冷却機器管理記録簿の確認	衛生教育記録簿 冷却機器管理記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	

天ぷら 鍋焼きうどん (10)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
51	めんをトレイにとる	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準 機械整備基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機械の再点検	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
52	盛り付けラインへ移動	腐敗・病原微生物による汚染	移動台車・盛り付けラインの洗浄・殺菌の不良 従業員の取扱い不良	洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	品温の上昇 大量の移動	室内温度の管理基準の遵守 再小ロット・再小時間に対応の適量移動 作業教育の徹底	PP	室内温度 〇℃以下 ロット管理	室内温度の確認	再冷却又は廃棄	温度測定記録簿の確認 温度計チェック	温度測定記録簿
			従業員の取扱い不良	作業教育の徹底		衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
53	盛り付け(トッピング)	腐敗・病原微生物による汚染	ベルトコンベアー・器具類の洗浄・殺菌の不良 従業員の取扱い不良	洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿 盛り付け工程管理日報
		腐敗・病原微生物の増殖	室内空調機の調整・管理の不良 室内滞留時間の延長	室内温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	CCP	室内温度 〇℃以下 室内滞留時間 〇分以内	室内温度の確認 室内滞留時間の確認	再冷却又は廃棄	盛り付け工程管理日報・微生物検査記録簿・機械整備記録簿の確認	微生物検査記録簿 機械整備記録簿

天ぷら 鍋焼きうどん (11)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
53	盛り付け (トッピング)	異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準 機械整備基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機械の再点検	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	
54	包 装	病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良 シールの破損・不良	作業教育の徹底 清掃・殺菌作業の徹底 目視検査	PP	衛生作業基準 機械整備基準 シール不良	作業状況の確認 清掃・整備状況の確認	従業員の再教育 再清掃・殺菌	衛生教育記録簿の確認 清掃殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 清掃殺菌作業記録簿
		病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
55	検 品	金属異物の残存	金属探知機の作動不良 機械類の管理不良	テストピースによる作動のチェック 保守・点検作業の徹底	CCP	金属異物が検出されないこと Fe ϕ mm ϕ Sus ϕ mm ϕ	金属探知機の作動確認	排除品の確認と廃棄	金属探知機の作動記録簿の確認 テストピースによる作動のチェック 機械整備記録簿の確認	金属探知機作動記録簿 機械整備記録簿
		他の異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底・目視検査	PP					
		腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 包装資材の破損 シールの不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 目視検査	PP					
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP					

天ぷら 鍋焼きうどん (12)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
56	保管 (製品保管)	腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良 製品の過剰収納	保管管理基準の遵守 過剰収納の防止 保守・点検作業の徹底	CCP	温度10℃以下 適正収納	冷蔵庫温度確認 適正収納の確認	温度調節 再冷却又は廃棄 収納方法の変更	保管管理記録簿の確認 (温度・品温等の確認) 微生物検査記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	保管管理記録簿 微生物検査記録簿 機械整備記録簿
57	仕分け	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		異物の付着	従業員の取扱い不良 搬送機器からの汚染	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準 機械整備基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機械の再点検	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
58	出荷	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 配送車の温度管理の不良	作業教育の徹底 (迅速な作業) 温度の管理基準の遵守	PP	衛生作業基準 庫内温度10℃以下	作業状況の確認 庫内温度の確認	従業員の再教育 再冷却又は廃棄 温度調節	衛生教育記録簿の確認 温度測定記録簿の確認 温度計チェック	衛生教育記録簿 温度測定記録簿 配送車温度記録簿
		異物の付着	搬送機器・配送車からの汚染	保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	異物の除去又は廃棄	機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿

「調理めん」のHACCPプラン

(除：天ぷら鍋焼きうどん)

1. 「ざるそば」のHACCPプラン
2. 「天ぷら付めん」のHACCPプラン
3. 「サラダ付めん」のHACCPプラン
4. 「冷やし中華めん」のHACCPプラン
5. 「焼きそば・焼きうどん」のHACCPプラン
6. 「めんつゆ」のHACCPプラン
7. 「調理めんの危害リスト一覧表」(危害項目のみ)
8. 「調理めんの危害リスト一覧表」
(共通項目・非共通項目)(除：天ぷら鍋焼きうどん)
9. 「めん類(調理めん)の総合衛生管理総括表」
(共通項目・非共通項目)(除：天ぷら鍋焼きうどん)

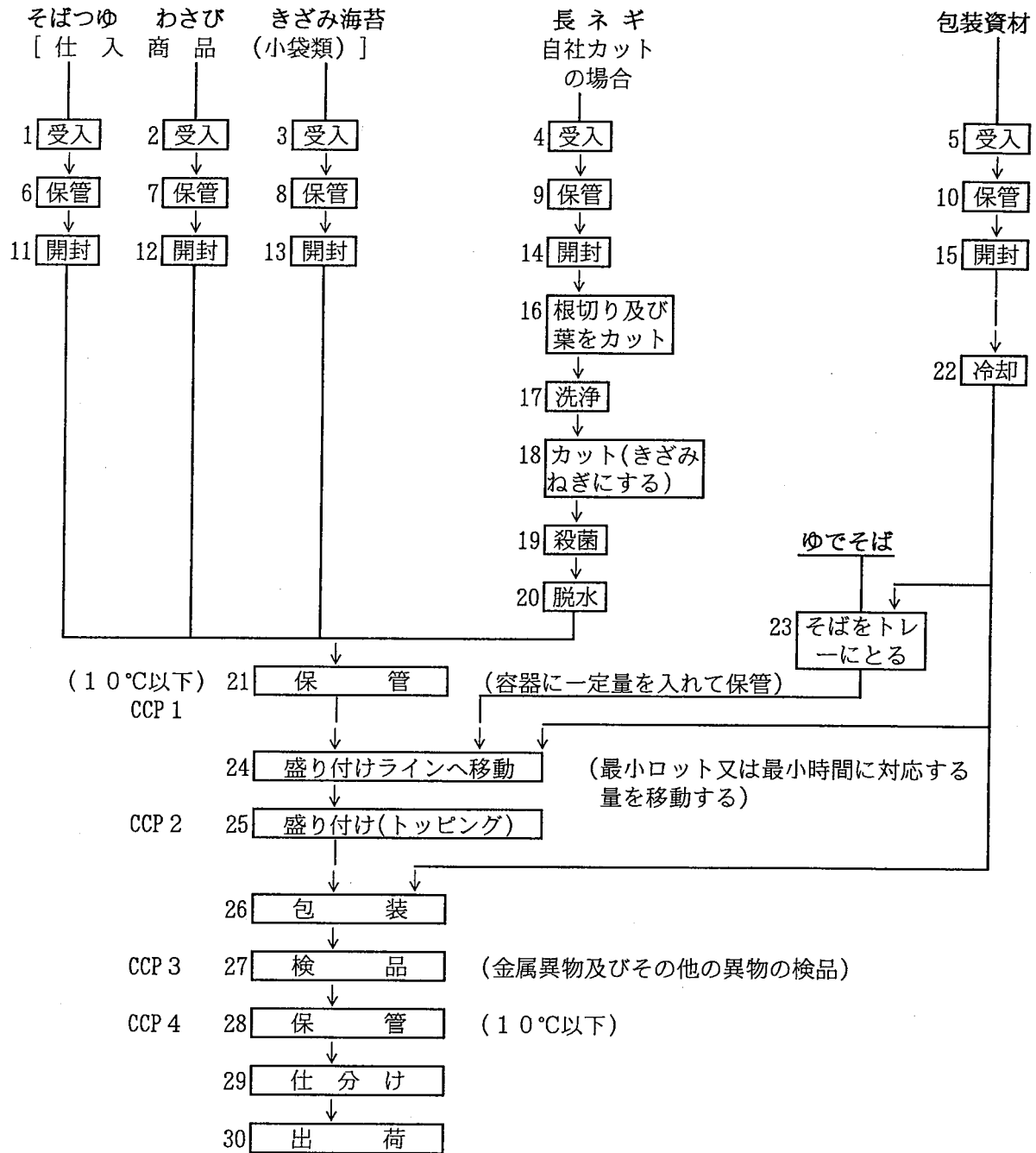
製品説明書例

製品説明書	
記載事項	内 容
1 製品の名称及び種類	ざるそば（調理済食品）
2 原材料の名称	めん[小麦粉、そば粉、食塩]、そばつゆ[醤油、みりん、酒、風味原料（かつお、こんぶ、いりこ）]、長ネギ、きざみ海苔
3 添加物の名称	調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料、カラメル色素
4 容器包装の形態・材質	内装：プラスチック製トレイ容器、蓋付、帯状シュリンク包装 外装：樹脂製通い箱、又は、段ボール ○○個入り
5 おもな製品の特性	ゆでそば 食塩： 0.0～0.5% 水分： 68.0～72.0% pH： 5.0～7.0
	めんつゆ 食塩： ○～○% pH： ○～○
6 製品規格	ゆでそば 一般生菌数： 100,000/g以下 大腸菌群： 陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性
	加熱処理した具等 一般生菌数： 100,000/g以下 大腸菌： 陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性
	未加熱処理の具等 一般生菌数： 1,000,000/g以下
7 賞味期間	製造日を含めて3日間
8 保存方法	10℃以下
9 使用方法	つゆ入れに「つゆ」「わさび」を入れる 「そば」に、きざみ海苔をかけ、つゆにつけて喫食
10 対象とする消費者	CVS、スーパー、小売店などを通じて、一般消費者

注) 原材料の基準について

取引業者との品質保証契約による、基準内容を明確にしておくこと

ざるそばの製造工程フロー図



注1) No6～9の保管は、冷蔵保管です

2) No.11～15の開封は、段ボール・発泡スチロール容器の開封です

3) 具材の処理は、一般的最小限の工程を記載した。従って、工場において季節毎の処理基準を作成し工程フロー図を作成して下さい

ざるそば CCP整理表

CCP 番号	CCP 1 (下処理後の保管) CCP 4 (製品保管)
工 程	保 管 (製造工程フロー図 CCP 1・No.21、CCP 4・No.28)
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	保管管理の不良 製品の過剰収納
防止措置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 製品の過剰収納の防止 冷蔵庫内の良好な衛生状態の保持
管理基準	冷蔵保管温度 10℃以下 冷蔵庫への適正収納量の管理
モニタリング 方 法 頻 度 担当者	自記温度記録計による監視 適正収納の確認 冷蔵庫温度確認 ○時間毎 (自記温度記録計の場合は連続) 自記温度記録計が正常に動いているか○時間毎に確認 保管担当者
改善措置 担当者	工程に対する措置 ・ 冷蔵庫温度及び出荷時の製品温度が管理基準以内か確認する ・ 管理基準以外であることが確認された場合、保管責任者に報告する ・ 責任者は報告に基づき状態を確認し、必要な措置 (保守・点検等を行う) をと ること 製品に対する措置 ・ 製品保管時に管理基準以上に製品温度が上昇した場合、保管責任者は、製造責 任者、品質管理責任者と協議し、前回モニタリング時以降の製品について、必 要に応じ検査を行い、再度冷却するか廃棄するか適正な措置をとること ・ 製品の収納量の確認 ・ 冷蔵庫温度が下がらない場合は、作業を中止し、製品の移動を行う ・ 保管作業の迅速化 ・ 冷蔵庫内の衛生管理の徹底 保管担当者
検証方法	・ 保管管理記録簿の確認 (冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等) (毎日) ・ 微生物検査記録簿の確認 (週○回) ・ 機械整備記録簿の確認 (月○回) ・ 冷蔵庫の自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認 (毎日) ・ 温度計等の計器類校正記録簿の確認 (月○回)
記録文書名 記録内容	保管管理記録簿 ・ 冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

ざるそば CCP整理表

CCP番号	CCP 2
工 程	盛り付け（トッピング）（製造工程フロー図 No.25）
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	室内空調機の調整・管理不良 室内滞留時間の延長
防止処置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底
管理基準	室内温度 〇℃以下 室内滞留時間 〇分以内
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 室内滞留時間の確認
頻 度	室内温度の確認 〇時間毎（自記温度記録計の場合は連続） 自記温度記録計が正常に動いているか〇時間毎に確認
担 当 者	盛り付け担当者
改善措置	工程に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された場合は、責任者に報告し、責任者は必要な改善措置を担当者に指示する ・室内空調機を調整して温度を適正にする ・温度調節不能の場合は、責任者は作業を中止する ・盛り付け担当者は必要な措置を講じ、責任者と共に室内空調機が正常に作動したことを確認後作業を再開する 製品に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された時には、盛り付け責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、必要に応じ検査を行い、再盛り付けするか廃棄するか適正な措置をとること
担 当 者	盛り付け担当者
検証方法	・盛り付け工程管理日報の確認（温度・時間等）（毎日） ・空調装置の管理記録簿の確認（毎日） ・微生物検査記録簿の確認（週〇回） ・機械整備記録簿の確認（月〇回） ・自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認（毎日） ・温度計等の計器類校正記録簿の確認（月〇回）
記録文書名 記録内容	盛り付け工程管理日報（品目・時間等） 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

ざるそば CCP整理表

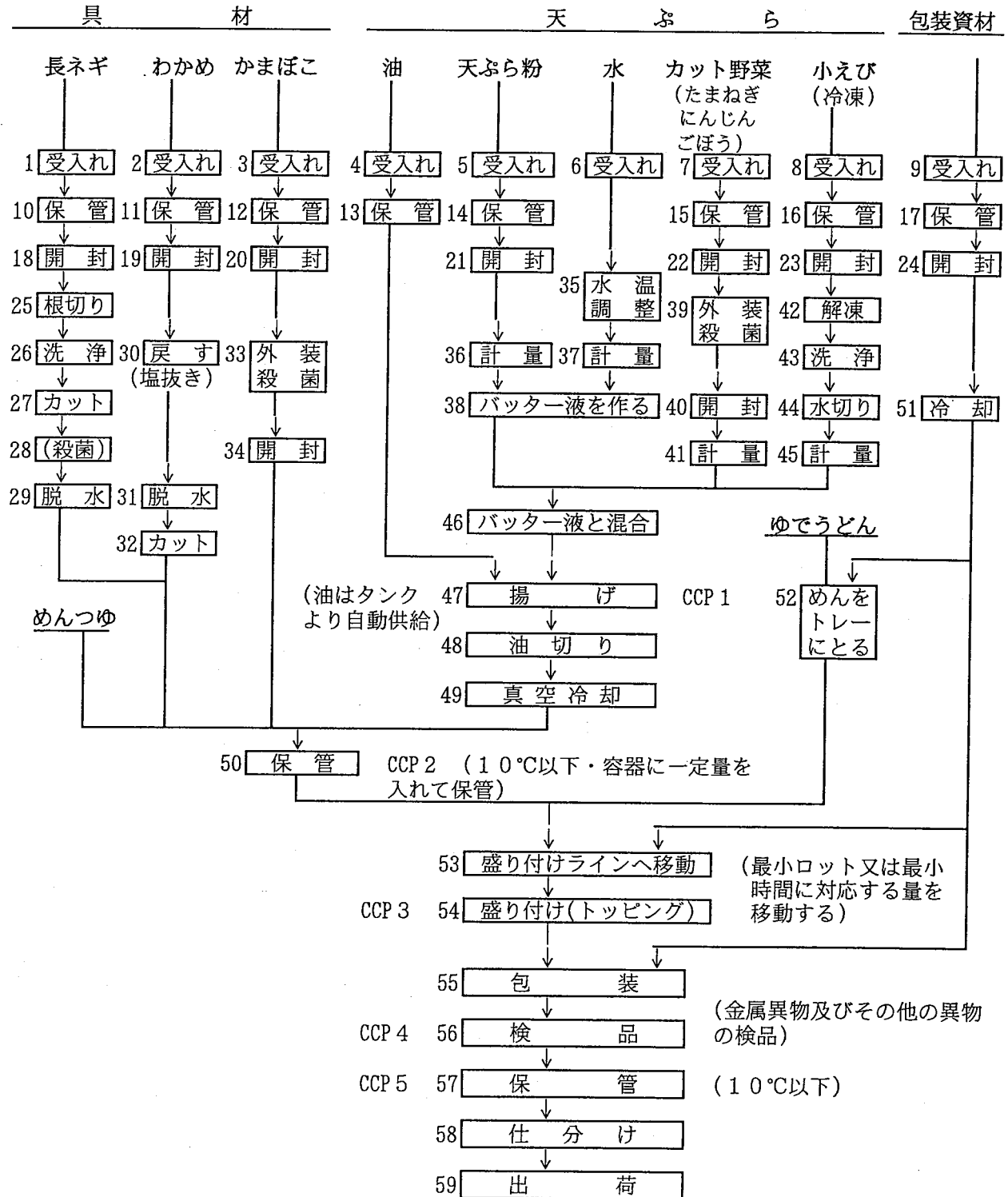
CCP 番号	CCP 3
工 程	検 品 （製造工程フロー図 No.27）
危害原因物質	金属異物の残存
危害発生要因	金属探知機の作動不良 機械類の管理不良
防止措置	テストピースによる作動チェック 保守・点検作業の徹底
管理基準	Fe ○○mmφ、Sus ○○mmφ（金属異物が金検で検出されないこと）
モニタリング 方 法	金属探知機作動による検知
頻 度	連続して全品を実施 金属探知機が正常に作動しているか○時間毎に確認
担当者	包装担当
改善措置	工程に対する措置 ・テストピースにて金属探知機の感度の確認 ・金属探知機が作動した製品は再度金属探知機に通し作動を確認 ・金属探知機の作動不良の場合は設定をやり直す ・金属片の混入が明らかとなった場合、責任者に報告する、責任者は他の工程責任者に連絡し、機械類部品等の破損等がないか、保守点検作業を実施し確認する ・製造ラインに異常がないことが確認された場合、包装担当者は包装責任者と共に金属探知機の正常作動を確認後、作業を再開する 製品に対する措置 ・金属探知機の作動不良が確認された場合は、前回確認した時間までさかのぼって再度、金属探知機を通して金属混入の有無を確認する ・金属探知機ではじかれた物は、再度金属探知機に通すとともに、金属の混入を確認し、記録後廃棄する
担当者	包装担当
検証方法	・金属探知機の作動記録の確認（毎日） ・テストピースを用いた金属探知機の精度確認（○時間毎） ・機械整備記録簿の確認（保守・点検の記録）（月○回）
記録文書名 記録内容	金属探知機作動記録簿 ・金属探知機の作動状況・精度・異常等 機械整備記録簿 記録の保管・1年間

製品説明書例

製品説明書	
記載事項	内 容
1 製品の名称及び種類	天ぷら付めん（冷かけ天ぷらうどん）（調理済食品）
2 原材料の名称	めん[小麦粉、食塩]、めんつゆ[醤油、みりん、酒、風味原料（かつお、こんぶ、いりこ）、天ぷら[野菜（たまねぎ、人参、ごぼう）、小えび、天ぷら粉、植物油脂、でんぷん]、長ねぎ、かまぼこ、わかめ
3 添加物の名称	調味料（アミノ酸等）、乳化剤、酸味料、膨張剤、甘味料、カラメル色素
4 容器包装の形態・材質	内装：プラスチック製トレイ容器、蓋付、帯状シュリンク包装 外装：樹脂製通い箱、又は、段ボール ○○個入り
5 おもな製品の特性	ゆでうどん 食塩： 0.1～0.5% 水分： 70.0～74.0% pH： 5.0～7.0
	めんつゆ 食塩： ○～○% pH： ○～○
6 製品規格	ゆでうどん 一般生菌数： 100,000/g以下 大腸菌群： 陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性
	加熱処理した具等 一般生菌数： 100,000/g以下 大腸菌： 陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性
	未加熱処理の具等 一般生菌数： 1,000,000/g以下
7 賞味期間	製造日を含めて3日間
8 保存方法	10℃以下
9 使用方法	天ぷら、その他の具及びうどんに、めんつゆをかけて喫食
10 対象とする消費者	CVS、スーパー、小売店を通じて一般消費者

注) 原材料の基準については
取引業者との品質保証契約による、基準内容を明確にしておくこと

天ぷら付きめんの製造工程フロー図



- 注 1) No.10~15 の保管は冷蔵保管です。又、No.16の保管は冷凍保管です
 2) No.18~24 の開封は、段ボール・発泡スチロール容器の開封である
 3) めんつゆは自社生産である
 4) 天ぷら粉は副資材が配合してあるものとした
 5) カット野菜は仕入れ商品である
 6) 小えびは、冷凍品です
 7) 具材の処理は、一般的最小限の工程を記載した。従って、工場において季節毎の処理基準を作成し工程フロー図を作成して下さい

天ぷら付めん（冷かけ天ぷらうどん） CCP整理表

CCP番号	CCP 1
工 程	揚げ（製造工程フロー図 No.47）
危害原因物質	微生物の残存
危害発生要因	揚げ温度・時間の管理不良
防止措置	揚げ温度・時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底
管理基準	揚げ温度 ○℃ 揚げ時間 ○分
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 タイマーによる定期的な揚げ温度・時間の確認
頻 度	揚げ温度の確認 ○分毎（自記温度記録計の場合は連続） 自記温度記録計が正常に動いているか○時間毎に確認
担 当 者	揚げ担当者
改善措置	工程に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された場合は、責任者に報告し、責任者は必要な改善措置を担当者に指示する ・フライヤーを調整して温度を適正にする ・温度調節不能の場合は、責任者は作業を中止する ・担当者は必要な措置を講じ、責任者と共に装置が正常に作動したことを確認後作業を再開する 製品に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された時、揚げ責任者は製造責任者、品質管理責任者と協議し、必要に応じ検査を行い、廃棄するか適正な措置をとること
担 当 者	揚げ担当者
検証方法	フライヤー管理日報の確認（揚げ温度・時間・装置の作動状況等）（毎日） 微生物検査記録簿の確認（週○回） 自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認（毎日） 温度計等の計器類校正記録簿の確認（月○回）
記録文書名 記録内容	フライヤー管理日報（品目・温度・時間・装置の作動状況等） 微生物検査記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

天ぷら付めん（冷かけ天ぷらうどん） CCP整理表

CCP番号	CCP 2（下処理後の保管） CCP 5（製品保管）
工 程	保 管（製造工程フロー図 CCP2・No.50、CCP5・No.57）
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	保管管理の不良 製品の過剰収納
防止措置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 製品の過剰収納の防止 冷蔵庫内の良好な衛生状態の保持
管理基準	冷蔵保管温度 10℃以下 冷蔵庫への適正収納量の管理
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 適正収納の確認
頻 度	冷蔵庫温度確認 ○時間毎（自記温度記録計の場合は連続） 自記温度記録計が正常に動いているか○時間毎に確認
担当者	保管担当者
改善措置	工程に対する措置 ・ 冷蔵庫温度及び出荷時の製品温度が管理基準以内か確認する ・ 管理基準以外であることが確認された場合、保管責任者に報告する ・ 責任者は報告に基づき状態を確認し、必要な措置（保守・点検等を行う）をとること 製品に対する措置 ・ 製品保管時に管理基準以上に製品温度が上昇した場合、保管責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、前回モニタリング時以降の製品について、必要に応じ検査を行い、再度冷却するか廃棄するか適正な措置をとること ・ 製品の収納量の確認 ・ 冷蔵庫温度が下がらない場合は、作業を中止し、製品の移動を行う ・ 保管作業の迅速化 ・ 冷蔵庫内の衛生管理の徹底
担当者	保管担当者
検証方法	・ 保管管理記録簿の確認（冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等）（毎日） ・ 微生物検査記録簿の確認（週○回） ・ 機械整備記録簿の確認（月○回） ・ 冷蔵庫の自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認（毎日） ・ 温度計等の計器類校正記録簿の確認（月○回）
記録文書名 記録内容	保管管理記録簿 ・ 冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

天ぷら付めん（冷かけ天ぷらうどん） CCP整理表

CCP 番号	CCP 3
工 程	盛り付け（トッピング）（製造工程フロー図 No.54）
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	室内空調機の調整・管理不良 室内滞留時間の延長
防止処置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底
管理基準	室内温度 〇℃以下 室内滞留時間 〇分以内
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 室内滞留時間の確認
頻 度	室内温度の確認 〇時間毎（自記温度記録計の場合は連続） 自記温度記録計が正常に動いているか〇時間毎に確認
担 当 者	盛り付け担当者
改善措置	工程に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された場合は、責任者に報告し、責任者は必要な改善措置を担当者に指示する ・室内空調機を調整して温度を適正にする ・温度調節不能の場合は、責任者は作業を中止する ・盛り付け担当者は必要な措置を講じ、責任者と共に室内空調機が正常に作動したことを確認後作業を再開する 製品に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された時には、盛り付け責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、必要に応じ検査を行い、再盛り付けするか廃棄するか適正な措置をとること
担 当 者	盛り付け担当者
検証方法	・盛り付け工程管理日報の確認（温度・時間等）（毎日） ・空調装置の管理記録簿の確認（毎日） ・微生物検査記録簿の確認（週〇回） ・機械整備記録簿の確認（月〇回） ・自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認（毎日） ・温度計等の計器類校正記録簿の確認（月〇回）
記録文書名 記録内容	盛り付け工程管理日報（品目・時間等） 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

天ぷら付めん（冷かけ天ぷらうどん） CCP整理表

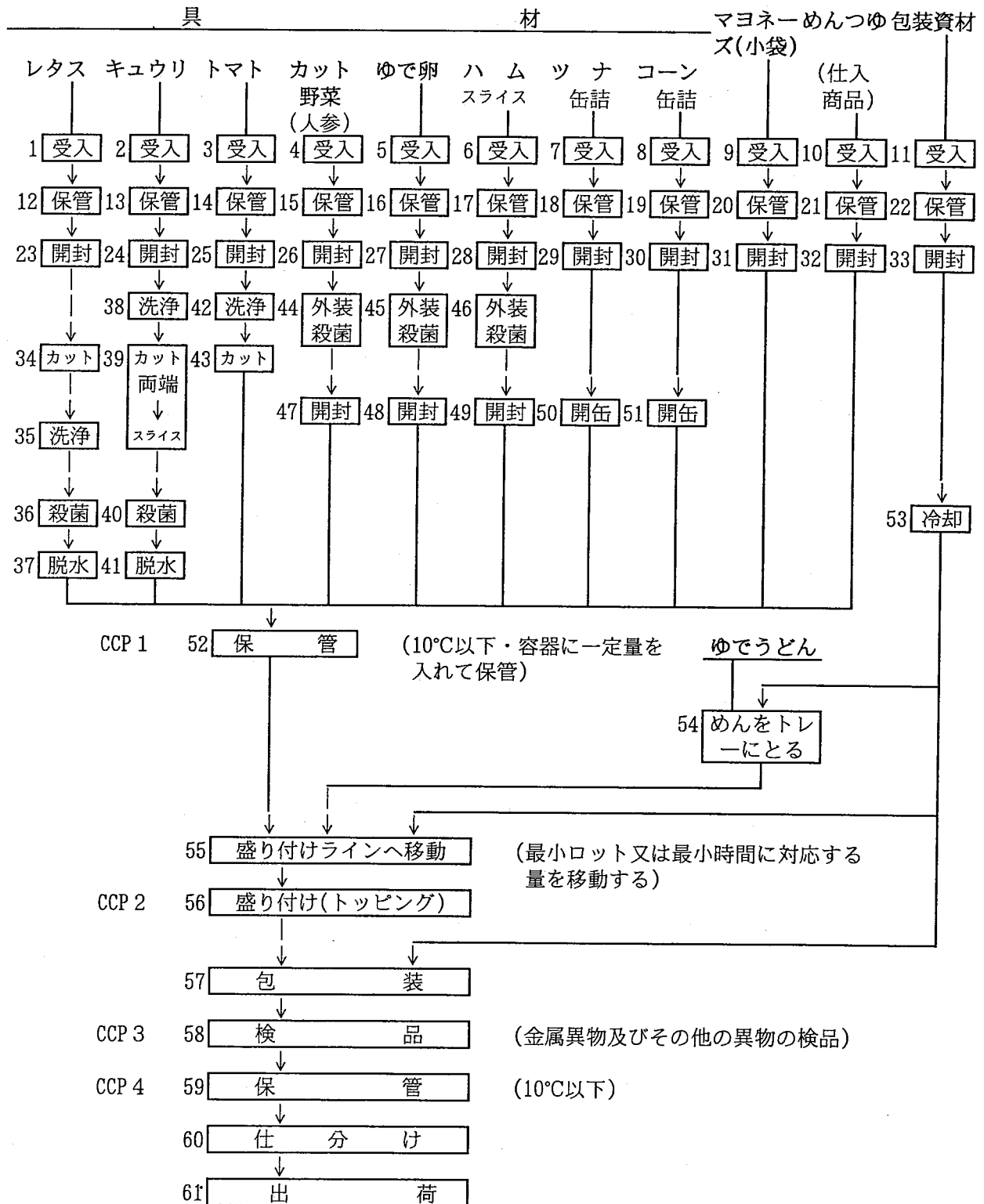
CCP番号	CCP 4
工 程	検 品 （製造工程フロー図 No.56）
危害原因物質	金属異物の残存
危害発生要因	金属探知機の作動不良 機械類の管理不良
防止措置	テストピースによる作動チェック 保守・点検作業の徹底
管理基準	Fe ○○mmφ、Sus ○○mmφ（金属異物が金検で検出されないこと）
モニタリング 方 法	金属探知機作動による検知
頻 度	連続して全品を実施 金属探知機が正常に作動しているか○時間毎に確認
担当者	包装担当
改善措置	工程に対する措置 ・テストピースにて金属探知機の感度の確認 ・金属探知機が作動した製品は再度金属探知機に通し作動を確認 ・金属探知機の作動不良の場合は設定をやり直す ・金属片の混入が明らかとなった場合、責任者に報告する、責任者は他の工程責任者に連絡し、機械類部品等の破損等がないか、保守点検作業を実施し確認する ・製造ラインに異常がないことが確認された場合、包装担当者は包装責任者と共に金属探知機の正常作動を確認後、作業を再開する 製品に対する措置 ・金属探知機の作動不良が確認された場合は、前回確認した時間までさかのぼって再度、金属探知機を通して金属混入の有無を確認する ・金属探知機ではじかれた物は、再度金属探知機に通すとともに、金属の混入を確認し、記録後廃棄する
担当者	包装担当
検証方法	・金属探知機の作動記録の確認（毎日） ・テストピースを用いた金属探知機の精度確認（○時間毎） ・機械整備記録簿の確認（保守・点検の記録）（月○回）
記録文書名 記録内容	金属探知機作動記録簿 ・金属探知機の作動状況・精度・異常等 機械整備記録簿 記録の保管・1年間

製品説明書例

製品説明書	
記載事項	内 容
1 製品の名称及び種類	サラダ付めん (サラダめん) (調理済食品)
2 原材料の名称	めん[小麦粉、食塩]、めんつゆ[醤油、みりん、酒、風味原料(かつお、こんぶ、いりこ)]、野菜[レタス、キュウリ、トマト、人参、コーン]、ハム、ツナ、ゆで卵、マヨネーズ
3 添加物の名称	調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、甘味料、カラメル色素、(ハム、ツナ等に入っている添加物も記載のこと)
4 容器包装の形態・材質	内装: プラスチック製トレイ容器、蓋付、帯状シュリンク包装 外装: 樹脂製通い箱、又は、段ボール ○○個入り
5 おもな製品の特性	ゆでうどん 食塩: 0.1～0.5% 水分: 70.0～74.0% pH: 5.0～7.0
	めんつゆ 食塩: ○～○% pH: ○～○
6 製品規格	ゆでうどん 一般生菌数: 100,000/g以下 大腸菌群: 陰性 黄色ブドウ球菌: 陰性
	加熱処理した具等 一般生菌数: 100,000/g以下 大腸菌: 陰性 黄色ブドウ球菌: 陰性
	未加熱処理の具等 一般生菌数: 1,000,000/g以下
7 賞味期間	製造日を含めて3日間
8 保存方法	10℃以下
9 使用方法	めん及び具に、めんつゆをかけ、混ぜ合わせて喫食、なお、お好みによりマヨネーズを合わせてお召し上がり下さい
10 対象とする消費者	CVS、スーパー、小売店を通じて一般消費者

注) 原材料基準については
取引業者との品質保証契約による、基準内容を明確にしておくこと

サラダ付めん（サラダめん） の 製造工程フロー図



- 注 1) No.12～21 の保管は、冷蔵保管です
- 2) No.23～33 の開封は、段ボール・発泡スチロール容器の開封です
- 3) No.36・40 の殺菌は、殺菌をするかしないかは工場を選択する
- 4) 具材の処理は、一般的最小限の工程を記載した。従って、工場において季節毎の処理基準を作成し工程フロー図を作成して下さい

サラダ付めん（サラダうどん） CCP 整理表

CCP 番号	CCP 1（下処理後の保管） CCP 4（製品保管）
工 程	保 管（製造工程フロー図 CCP 1・No.52、CCP 4・No.59）
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	保管管理の不良 製品の過剰収納
防止措置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 製品の過剰収納の防止 冷蔵庫内の良好な衛生状態の保持
管理基準	冷蔵保管温度 10℃以下 冷蔵庫への適正収納量の管理
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 適正収納の確認
頻 度	冷蔵庫温度確認 ○時間毎（自記温度記録計の場合は連続）
担当者	自記温度記録計が正常に動いているか○時間毎に確認 保管担当者
改善措置	工程に対する措置 ・ 冷蔵庫温度及び出荷時の製品温度が管理基準以内か確認する ・ 管理基準以外であることが確認された場合、保管責任者に報告する ・ 責任者は報告に基づき状態を確認し、必要な措置（保守・点検等を行う）をとること 製品に対する措置 ・ 製品保管時に管理基準以上に製品温度が上昇した場合、保管責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、前回モニタリング時以降の製品について、必要に応じ検査を行い、再度冷却するか廃棄するか適正な措置をとること ・ 製品の収納量の確認 ・ 冷蔵庫温度が下がらない場合は、作業を中止し、製品の移動を行う ・ 保管作業の迅速化 ・ 冷蔵庫内の衛生管理の徹底
担当者	保管担当者
検証方法	・ 保管管理記録簿の確認（冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等）（毎日） ・ 微生物検査記録簿の確認（週○回） ・ 機械整備記録簿の確認（月○回） ・ 冷蔵庫の自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認（毎日） ・ 温度計等の計器類校正記録簿の確認（月○回）
記録文書名 記録内容	保管管理記録簿 ・ 冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

サラダ付めん（サラダうどん） CCP整理表

CCP番号	CCP 2
工 程	盛り付け（トッピング）（製造工程フロー図 No.56）
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	室内空調機の調整・管理不良 室内滞留時間の延長
防止処置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底
管理基準	室内温度 〇℃以下 室内滞留時間 〇分以内
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 室内滞留時間の確認
頻 度	室内温度の確認 〇時間毎（自記温度記録計の場合は連続） 自記温度記録計が正常に動いているか〇時間毎に確認
担 当 者	盛り付け担当者
改善措置	工程に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された場合は、責任者に報告し、責任者は必要な改善措置を担当者に指示する ・室内空調機を調整して温度を適正にする ・温度調節不能の場合は、責任者は作業を中止する ・盛り付け担当者は必要な措置を講じ、責任者と共に室内空調機が正常に作動したことを確認後作業を再開する 製品に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された時には、盛り付け責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、必要に応じ検査を行い、再盛り付けするか廃棄するか適正な措置をとること
担 当 者	盛り付け担当者
検証方法	・盛り付け工程管理日報の確認（温度・時間等）（毎日） ・空調装置の管理記録簿の確認（毎日） ・微生物検査記録簿の確認（週〇回） ・機械整備記録簿の確認（月〇回） ・自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認（毎日） ・温度計等の計器類校正記録簿の確認（月〇回）
記録文書名 記録内容	盛り付け工程管理日報（品目・時間等） 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

サラダ付めん（サラダうどん） CCP整理表

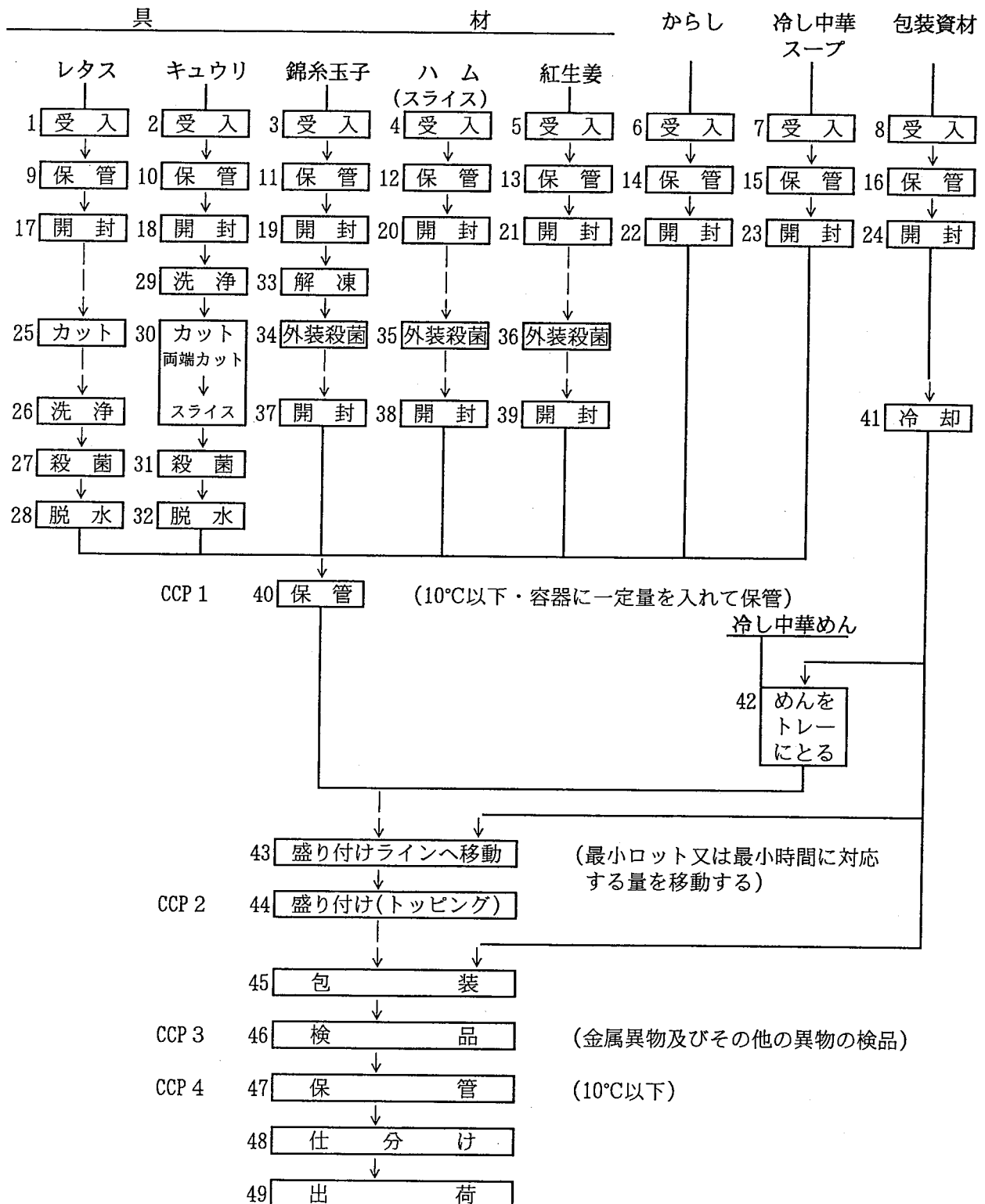
CCP番号	CCP 3
工 程	検 品 （製造工程フロー図 No.58）
危害原因物質	金属異物の残存
危害発生要因	金属探知機の作動不良 機械類の管理不良
防止措置	テストピースによる作動チェック 保守・点検作業の徹底
管理基準	Fe 〇〇mmφ、Sus 〇〇mmφ（金属異物が金検で検出されないこと）
モニタリング 方 法	金属探知機作動による検知
頻 度	連続して全品を実施 金属探知機が正常に作動しているか〇時間毎に確認
担当者	包装担当
改善措置	工程に対する措置 ・テストピースにて金属探知機の感度の確認 ・金属探知機が作動した製品は再度金属探知機に通し作動を確認 ・金属探知機の作動不良の場合は設定をやり直す ・金属片の混入が明らかとなった場合、責任者に報告する、責任者は他の工程責任者に連絡し、機械類部品等の破損等がないか、保守点検作業を実施し確認する ・製造ラインに異常がないことが確認された場合、包装担当者は包装責任者と共に金属探知機の正常作動を確認後、作業を再開する 製品に対する措置 ・金属探知機の作動不良が確認された場合は、前回確認した時間までさかのぼって再度、金属探知機を通して金属混入の有無を確認する ・金属探知機ではじかれた物は、再度金属探知機に通すとともに、金属の混入を確認し、記録後廃棄する
担当者	包装担当
検証方法	・金属探知機の作動記録の確認（毎日） ・テストピースを用いた金属探知機の精度確認（〇時間毎） ・機械整備記録簿の確認（保守・点検の記録）（月〇回）
記録文書名 記録内容	金属探知機作動記録簿 ・金属探知機の作動状況・精度・異常等 機械整備記録簿 記録の保管・1年間

製 品 説 明 書 例

製 品 説 明 書	
記 載 事 項	内 容
1 製品の名称及び種類	冷し中華めん（調理済食品）
2 原材料の名称	めん[小麦粉、食塩、小麦蛋白、卵白]、スープ[醤油、エキス(肉、野菜)砂糖、食塩]、レタス、きゅうり、ハム、錦糸玉子、紅生姜、からし
3 添加物の名称	かんすい、調味料（アミノ酸等）、酸味料、乳酸、クチナシ色素、カラメル色素
4 容器包装の形態・材質	内装： プラスチック製トレイ容器、蓋付、帯状シュリンク包装 外装： 樹脂製通い箱、又は、段ボール ○○個入り
5 おもな製品の特性	ゆ で 中 華 食塩： 0.1～ 0.5% 水分： 68.0～72.0% pH： 8.5～ 9.5
	冷し中華スープ 食塩： ○～○% pH： ○～○
6 製品規格	ゆ で 中 華 一 般 生 菌 数： 100,000/g以下 大 腸 菌 群： 陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性
	加熱処理した具等 一 般 生 菌 数： 100,000/ g 以下 大 腸 菌： 陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性
	未加熱処理の具等 一 般 生 菌 数： 1,000,000/ g 以下
7 賞味期間	製造日を含め3日間
8 保存方法	10℃以下
9 使用方法	めん及び具にスープをかけ、混ぜ合わせ、お好みの量のからしを混ぜて喫食
10 対象とする消費者	CVS、スーパー、小売店を通じて一般消費者

注) 原材料の基準については
取引業者の品質保証契約による、基準内容を明確にしておくこと

冷し中華めん の 製造工程フロー図



- 注 1) No.9～15 の保管は、冷蔵保管です
 2) No.17～24 の開封は、段ボール・発泡スチロール容器の開封です
 3) 具材の処理は、一般的最小限の工程を記載した。従って、工場において季節毎の処理基準を作成し工程フロー図を作成して下さい

冷やし中華めん CCP整理表

CCP 番号	CCP 1 (下処理後の保管) CCP 4 (製品保管)
工 程	保 管 (製造工程フロー図 CCP 1・No.40、CCP 4・No.47)
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	保管管理の不良 製品の過剰収納
防止措置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 製品の過剰収納の防止 冷蔵庫内の良好な衛生状態の保持
管理基準	冷蔵保管温度 10℃以下 冷蔵庫への適正収納量の管理
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 適正収納の確認
頻 度	冷蔵庫温度確認 ○時間毎 (自記温度記録計の場合は連続)
担当者	自記温度記録計が正常に動いているか○時間毎に確認 保管担当者
改善措置	工程に対する措置 ・ 冷蔵庫温度及び出荷時の製品温度が管理基準以内か確認する ・ 管理基準以外であることが確認された場合、保管責任者に報告する ・ 責任者は報告に基づき状態を確認し、必要な措置 (保守・点検等を行う) をとること 製品に対する措置 ・ 製品保管時に管理基準以上に製品温度が上昇した場合、保管責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、前回モニタリング時以降の製品について、必要に応じ検査を行い、再度冷却するか廃棄するか適正な措置をとること ・ 製品の収納量の確認 ・ 冷蔵庫温度が下がらない場合は、作業を中止し、製品の移動を行う ・ 保管作業の迅速化 ・ 冷蔵庫内の衛生管理の徹底
担当者	保管担当者
検証方法	・ 保管管理記録簿の確認 (冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等) (毎日) ・ 微生物検査記録簿の確認 (週○回) ・ 機械整備記録簿の確認 (月○回) ・ 冷蔵庫の自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認 (毎日) ・ 温度計等の計器類校正記録簿の確認 (月○回)
記録文書名 記録内容	保管管理記録簿 ・ 冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

冷やし中華めん CCP整理表

CCP番号	CCP 2
工 程	盛り付け（トッピング）（製造工程フロー図 No.44）
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	室内空調機の調整・管理不良 室内滞留時間の延長
防止処置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底
管理基準	室内温度 〇℃以下 室内滞留時間 〇分以内
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 室内滞留時間の確認
頻 度	室内温度の確認 〇時間毎（自記温度記録計の場合は連続） 自記温度記録計が正常に動いているか〇時間毎に確認
担 当 者	盛り付け担当者
改善措置	工程に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された場合は、責任者に報告し、責任者は必要な改善措置を担当者に指示する ・室内空調機を調整して温度を適正にする ・温度調節不能の場合は、責任者は作業を中止する ・盛り付け担当者は必要な措置を講じ、責任者と共に室内空調機が正常に作動したことを確認後作業を再開する 製品に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された時には、盛り付け責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、必要に応じ検査を行い、再盛り付けするか廃棄するか適正な措置をとること
担 当 者	盛り付け担当者
検証方法	・盛り付け工程管理日報の確認（温度・時間等）（毎日） ・空調装置の管理記録簿の確認（毎日） ・微生物検査記録簿の確認（週〇回） ・機械整備記録簿の確認（月〇回） ・自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認（毎日） ・温度計等の計器類校正記録簿の確認（月〇回）
記録文書名 記録内容	盛り付け工程管理日報（品目・時間等） 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

冷やし中華めん CCP整理表

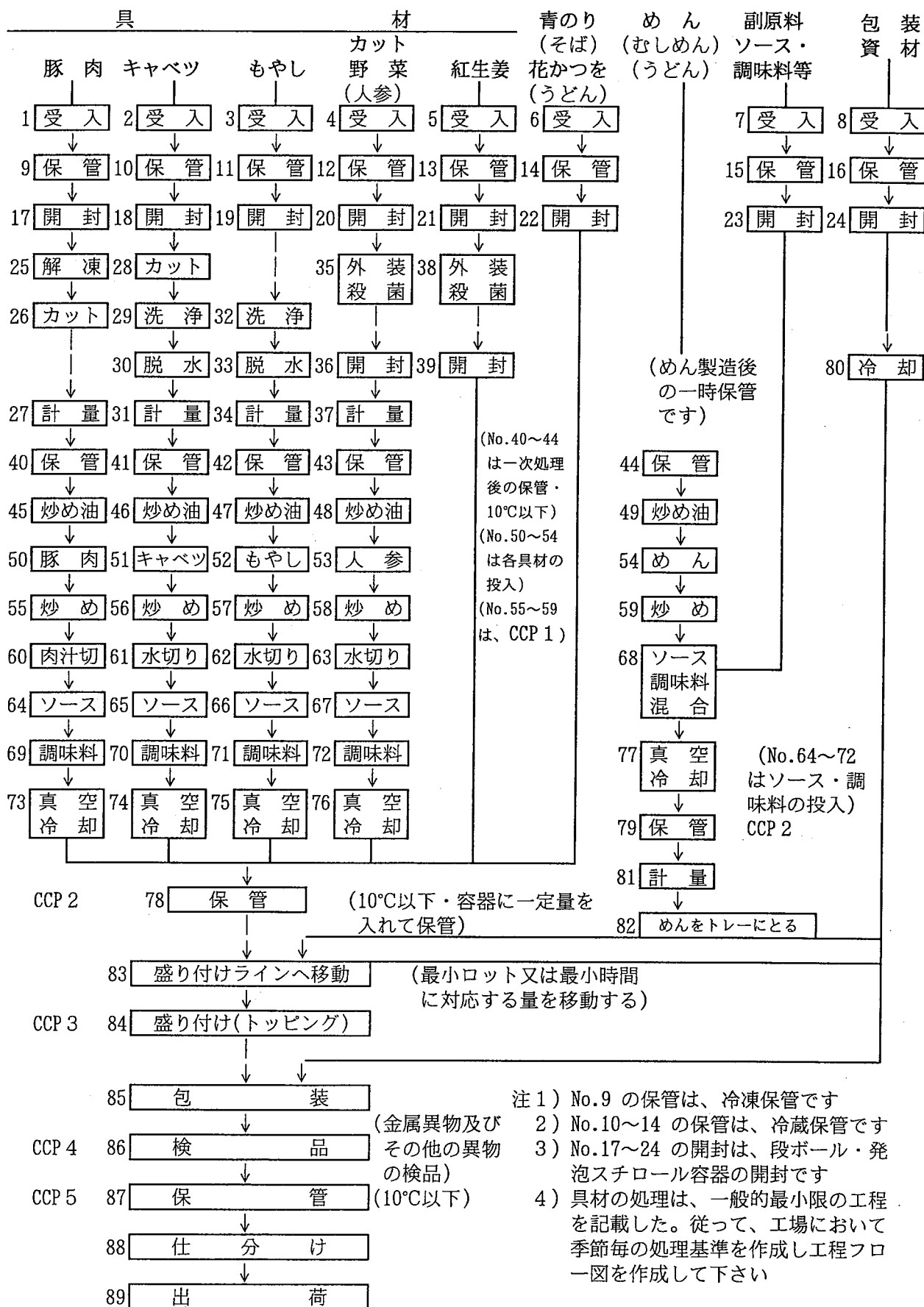
CCP番号	CCP 3
工 程	検 品 （製造工程フロー図 No.46）
危害原因物質	金属異物の残存
危害発生要因	金属探知機の作動不良 機械類の管理不良
防止措置	テストピースによる作動チェック 保守・点検作業の徹底
管理基準	Fe ○○mmφ、Sus ○○mmφ（金属異物が金検で検出されないこと）
モニタリング 方 法	金属探知機作動による検知
頻 度	連続して全品を実施 金属探知機が正常に作動しているか○時間毎に確認
担当者	包装担当
改善措置	工程に対する措置 ・テストピースにて金属探知機の感度の確認 ・金属探知機が作動した製品は再度金属探知機に通し作動を確認 ・金属探知機の作動不良の場合は設定をやり直す ・金属片の混入が明らかとなった場合、責任者に報告する、責任者は他の工程責任者に連絡し、機械類部品等の破損等がないか、保守点検作業を実施し確認する ・製造ラインに異常がないことが確認された場合、包装担当者は包装責任者と共に金属探知機の正常作動を確認後、作業を再開する 製品に対する措置 ・金属探知機の作動不良が確認された場合は、前回確認した時間までさかのぼって再度、金属探知機を通して金属混入の有無を確認する ・金属探知機ではじかれた物は、再度金属探知機に通すとともに、金属の混入を確認し、記録後廃棄する
担当者	包装担当
検証方法	・金属探知機の作動記録の確認（毎日） ・テストピースを用いた金属探知機の精度確認（○時間毎） ・機械整備記録簿の確認（保守・点検の記録）（月○回）
記録文書名 記録内容	金属探知機作動記録簿 ・金属探知機の作動状況・精度・異常等 機械整備記録簿 記録の保管・1年間

製品説明書例

製品説明書		
記載事項	内 容	
1 製品の名称及び種類	焼きそば（調理済食品）	焼きうどん（調理済食品）
2 原材料の名称	めん[小麦粉、食塩、小麦蛋白、卵白]、ソース[原材料名を記載] 青のり	めん[小麦粉、食塩]、ソース[原材料名を記載] 花かつを
(共通の具材)	野菜[キャベツ、もやし、人参]、豚肉、紅生姜、	
3 添加物の名称	かんすい、クチナシ色素、 (ソース、具材等の添加物も記載 すること)	酸味料、(ソース、具材等の添加 物も記載すること)
4 容器包装の形態・ 材質	内装： プラスチック製トレー容器、蓋付、帯状シュリンク包装 外装： 樹脂製通い箱、又は、段ボール ○○個入り	
5 おもな製品特性	めん、具とも炒め、ソースで味付けした調理済み食品です	
6 製品規格	加熱処理しためん、具等 一般生菌数： 100,000/g以下 大腸菌： 陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性	
7 賞味期間	製造日を含めて3日間	
8 保存方法	10℃以下	
9 使用方法	電子レンジで加熱して、めんと具をよくまぜあわせて喫食	
10 対象とする消費者	CVS、スーパー、小売店を通じて一般消費者	

注) 原材料基準については
取引業者との品質保証契約による、基準内容を明確にしておくこと

焼きそば・焼きうどん の 製造工程フロー図



焼きそば・焼きうどん CCP整理表

CCP番号	CCP 1
工 程	炒め （製造工程フロー図 No.55～59）
危害原因物質	微生物の残存
危害発生要因	炒め温度・時間の管理不良
防止措置	炒め温度・時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底
管理基準	炒め温度 ○℃ 炒め時間 ○分
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 タイマーによる定期的な炒め温度・時間の確認
頻 度	炒め温度の確認 ○分毎（自記温度記録計の場合は連続） 自記温度記録計が正常に動いているか○時間毎に確認
担 当 者	炒め担当者
改善措置	工程に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された場合は、責任者に報告し、責任者は必要な改善措置を担当者に指示する ・炒め機を調整して温度を適正にする ・温度調節不能の場合は、責任者は作業を中止する ・担当者は必要な措置を講じ、責任者と共に装置が正常に作動したことを確認後作業を再開する 製品に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された時、炒め責任者は製造責任者、品質管理責任者と協議し、必要に応じ検査を行い、廃棄するか適正な措置をとること
担 当 者	炒め担当者
検証方法	炒め機管理日報の確認（炒め温度・時間・装置の作動状況等）（毎日） 微生物検査記録簿の確認（週○回） 自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認（毎日） 温度計等の計器類校正記録簿の確認（月○回）
記録文書名 記録内容	炒め機管理日報（品目・温度・時間・装置の作動状況等） 微生物検査記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

焼きそば・焼きうどん CCP整理表

CCP番号	CCP 2 (下処理後の保管) CCP 5 (製品保管)
工 程	保 管 (製造工程フロー図 CCP 2・No.78～79、CCP 5・No.87)
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	保管管理の不良 製品の過剰収納
防止措置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 製品の過剰収納の防止 冷蔵庫内の良好な衛生状態の保持
管理基準	冷蔵保管温度 10℃以下 冷蔵庫への適正収納量の管理
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 適正収納の確認
頻 度	冷蔵庫温度確認 ○時間毎 (自記温度記録計の場合は連続)
担当者	自記温度記録計が正常に動いているか○時間毎に確認 保管担当者
改善措置	工程に対する措置 ・ 冷蔵庫温度及び出荷時の製品温度が管理基準以内か確認する ・ 管理基準以外であることが確認された場合、保管責任者に報告する ・ 責任者は報告に基づき状態を確認し、必要な措置 (保守・点検等を行う) をとること 製品に対する措置 ・ 製品保管時に管理基準以上に製品温度が上昇した場合、保管責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、前回モニタリング時以降の製品について、必要に応じ検査を行い、再度冷却するか廃棄するか適正な措置をとること ・ 製品の収納量の確認 ・ 冷蔵庫温度が下がらない場合は、作業を中止し、製品の移動を行う ・ 保管作業の迅速化 ・ 冷蔵庫内の衛生管理の徹底
担当者	保管担当者
検証方法	・ 保管管理記録簿の確認 (冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等) (毎日) ・ 微生物検査記録簿の確認 (週○回) ・ 機械整備記録簿の確認 (月○回) ・ 冷蔵庫の自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認 (毎日) ・ 温度計等の計器類校正記録簿の確認 (月○回)
記録文書名 記録内容	保管管理記録簿 ・ 冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

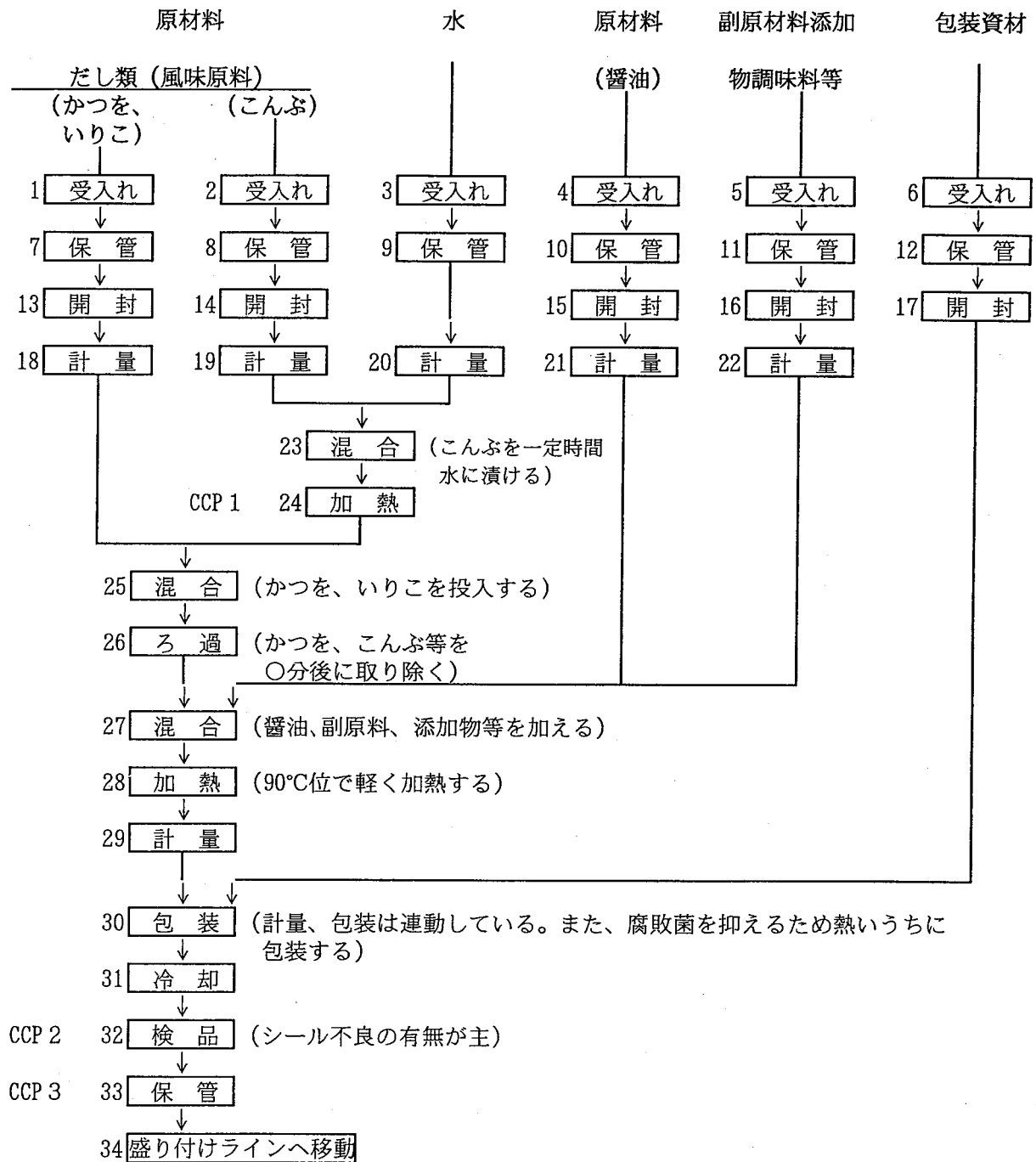
焼きそば・焼きうどん CCP整理表

CCP番号	CCP 3
工 程	盛り付け（トッピング）（製造工程フロー図 No.84）
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	室内空調機の調整・管理不良 室内滞留時間の延長
防止処置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底
管理基準	室内温度 〇℃以下 室内滞留時間 〇分以内
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 室内滞留時間の確認
頻 度	室内温度の確認 〇時間毎（自記温度記録計の場合は連続） 自記温度記録計が正常に動いているか〇時間毎に確認
担 当 者	盛り付け担当者
改善措置	工程に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された場合は、責任者に報告し、責任者は必要な改善措置を担当者に指示する ・室内空調機を調整して温度を適正にする ・温度調節不能の場合は、責任者は作業を中止する ・盛り付け担当者は必要な措置を講じ、責任者と共に室内空調機が正常に作動したことを確認後作業を再開する 製品に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された時には、盛り付け責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、必要に応じ検査を行い、再盛り付けするか廃棄するか適正な措置をとること
担 当 者	盛り付け担当者
検証方法	・盛り付け工程管理日報の確認（温度・時間等）（毎日） ・空調装置の管理記録簿の確認（毎日） ・微生物検査記録簿の確認（週〇回） ・機械整備記録簿の確認（月〇回） ・自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認（毎日） ・温度計等の計器類校正記録簿の確認（月〇回）
記録文書名 記録内容	盛り付け工程管理日報（品目・時間等） 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

焼きそば・焼きうどん CCP整理表

CCP 番号	CCP 4
工 程	検 品 （製造工程フロー図 No.8.6）
危害原因物質	金属異物の残存
危害発生要因	金属探知機の作動不良 機械類の管理不良
防止措置	テストピースによる作動チェック 保守・点検作業の徹底
管理基準	Fe 〇〇mmφ、Sus 〇〇mmφ（金属異物が金検で検出されないこと）
モニタリング 方 法	金属探知機作動による検知
頻 度	連続して全品を実施 金属探知機が正常に作動しているか〇時間毎に確認
担当者	包装担当
改善措置	工程に対する措置 ・テストピースにて金属探知機の感度の確認 ・金属探知機が作動した製品は再度金属探知機に通し作動を確認 ・金属探知機の作動不良の場合は設定をやり直す ・金属片の混入が明らかとなった場合、責任者に報告する、責任者は他の工程責任者に連絡し、機械類部品等の破損等がないか、保守点検作業を実施し確認する ・製造ラインに異常がないことが確認された場合、包装担当者は包装責任者と共に金属探知機の正常作動を確認後、作業を再開する 製品に対する措置 ・金属探知機の作動不良が確認された場合は、前回確認した時間までさかのぼって再度、金属探知機を通して金属混入の有無を確認する ・金属探知機ではじかれた物は、再度金属探知機に通すとともに、金属の混入を確認し、記録後廃棄する
担当者	包装担当
検証方法	・金属探知機の作動記録の確認（毎日） ・テストピースを用いた金属探知機の精度確認（〇時間毎） ・機械整備記録簿の確認（保守・点検の記録）（月〇回）
記録文書名 記録内容	金属探知機作動記録簿 ・金属探知機の作動状況・精度・異常等 機械整備記録簿 記録の保管・1年間

めんつゆ の 製造工程フロー図



- 注) 1) No.13~17 の開封は、段ボールの開封です
2) No.26「ろ過」の工程は、パックだしを利用する場合は削除できる

めんつゆ CCP整理表

CCP番号	CCP 1
工 程	加熱（製造工程フロー図 No.24）
危害原因物質	微生物の残存
危害発生要因	加熱温度・時間の管理不良
防止措置	加熱温度・時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底
管理基準	加熱温度 ○℃ 加熱時間 ○分
モニタリング 方 法	自記温度記録計による監視 タイマーによる定期的な加熱温度・時間の確認
頻 度	加熱温度の確認 ○分毎（自記温度記録計の場合は連続） 自記温度記録計が正常に動いているか○時間毎に確認
担 当 者	めんつゆ担当者
改善措置	工程に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された場合は、責任者に報告し、責任者は必要な改善措置を担当者に指示する ・バーナーを調整して温度を適正にする ・温度調節不能の場合は、責任者は作業を中止する ・担当者は必要な措置を講じ、責任者と共に装置が正常に作動したことを確認後作業を再開する 製品に対する措置 ・管理基準に達していないことが確認された時、めんつゆ責任者は製造責任者、品質管理責任者と協議し、必要に応じ検査を行い、再加熱するか廃棄するか適正な措置をとること
担 当 者	めんつゆ担当者
検証方法	めんつゆ管理日報の確認（加熱温度・時間・装置の作動状況等）（毎日） 微生物検査記録簿の確認（週○回） 自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認（毎日） 温度計等の計器類校正記録簿の確認（月○回）
記録文書名 記録内容	めんつゆ管理日報（品目・温度・時間・装置の作動状況等） 微生物検査記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

めんつゆ CCP 整理表

CCP番号	CCP 2
工 程	検 品 （製造工程フロー図 No.32）
危害原因物質	金属異物の残存
危害発生要因	金属探知機の作動不良 機械類の管理不良
防止措置	テストピースによる作動チェック 保守・点検作業の徹底
管理基準	Fe ○○mmφ、Sus ○○mmφ（金属異物が金検で検出されないこと）
モニタリング 方 法	金属探知機作動による検知
頻 度	連続して全品を実施 金属探知機が正常に作動しているか○時間毎に確認
担当者	包装担当
改善措置	工程に対する措置 ・テストピースにて金属探知機の感度の確認 ・金属探知機が作動した製品は再度金属探知機に通し作動を確認 ・金属探知機の作動不良の場合は設定をやり直す ・金属片の混入が明らかとなった場合、責任者に報告する、責任者は他の工程責任者に連絡し、機械類部品等の破損等がないか、保守点検作業を実施し確認する ・製造ラインに異常がないことが確認された場合、包装担当者は包装責任者と共に金属探知機の正常作動を確認後、作業を再開する 製品に対する措置 ・金属探知機の作動不良が確認された場合は、前回確認した時間までさかのぼって再度、金属探知機を通して金属混入の有無を確認する ・金属探知機ではじかれた物は、再度金属探知機に通すとともに、金属の混入を確認し、記録後廃棄する
担当者	包装担当
検証方法	・金属探知機の作動記録の確認（毎日） ・テストピースを用いた金属探知機の精度確認（○時間毎） ・機械整備記録簿の確認（保守・点検の記録）（月○回）
記録文書名 記録内容	金属探知機作動記録簿 ・金属探知機の作動状況・精度・異常等 機械整備記録簿 記録の保管・1年間

めんつゆ CCP整理表

CCP番号	CCP 3 (下処理後の保管)
工 程	保 管 (製造工程フロー図 No.33)
危害原因物質	微生物の増殖
危害発生要因	保管管理の不良 製品の過剰収納
防止措置	温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 製品の過剰収納の防止 冷蔵庫内の良好な衛生状態の保持
管理基準	冷蔵保管温度 10℃以下 冷蔵庫への適正収納量の管理
モニタリング 方 法 頻 度 担当者	自記温度記録計による監視 適正収納の確認 冷蔵庫温度確認 ○時間毎 (自記温度記録計の場合は連続) 自記温度記録計が正常に動いているか○時間毎に確認 保管担当者
改善措置 担当者	工程に対する措置 ・ 冷蔵庫温度及び出荷時の製品温度が管理基準以内か確認する ・ 管理基準以外であることが確認された場合、保管責任者に報告する ・ 責任者は報告に基づき状態を確認し、必要な措置 (保守・点検等を行う) をとること 製品に対する措置 ・ 製品保管時に管理基準以上に製品温度が上昇した場合、保管責任者は、製造責任者、品質管理責任者と協議し、前回モニタリング時以降の製品について、必要に応じ検査を行い、再度冷却するか廃棄するか適正な措置をとること ・ 製品の収納量の確認 ・ 冷蔵庫温度が下がらない場合は、作業を中止し、製品の移動を行う ・ 保管作業の迅速化 ・ 冷蔵庫内の衛生管理の徹底 保管担当者
検証方法	・ 保管管理記録簿の確認 (冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等) (毎日) ・ 微生物検査記録簿の確認 (週○回) ・ 機械整備記録簿の確認 (月○回) ・ 冷蔵庫の自記温度記録計と現場温度計の誤差の確認 (毎日) ・ 温度計等の計器類校正記録簿の確認 (月○回)
記録文書名 記録内容	保管管理記録簿 ・ 冷蔵庫温度・製品温度・冷蔵装置作動状況等 微生物検査記録簿 機械整備記録簿 計器類校正記録簿 記録の保管・1年間

調理めん の 危害リスト一覧表 (共通項目の危害項目のみ)

1. 共 通 項 目

工程 No.	工 程	腐敗・病原微生物による			異物の 混入	その他の危害
		汚染	増殖	残存		
A1	受 入 れ	○			○	残留農薬基準・水質基準に不適合 副原料・包装資材等の規格に不適合
A2	保 管	○	○		○	容器等一部を除き、冷蔵保管です
A3	開 封	○			○	紙袋・段ボール・発泡スチロール等 の容器の開封です 包装品・缶詰は、「異物の混入」の 項は対象外です
A4	下処理後の保管	○	○		○	(具材の下処理後の一時冷蔵保管)
A5	包装資材の冷却	○			○	
A6	めんをトレーにとる	○			○	(製造ラインより直接めんをトレー にとる)
A7	盛り付けラインへ移動	○	○		○	
A8	盛り付け(トッピング)	○	○		○	
A9	包 装	○	○		○	
A10	検 品	○	○			金属異物の残存及びその他の異物 の残存
A11	保 管		○			10℃以下 (製品保管)
A12	仕 分 け		○			異物の付着
A13	出 荷		○			異物の付着

共通項目のライン毎の製造工程フロー図のNo. 一覧表

		天ふら 鍋焼き うどん	ざるそば	天ふら 付めん (冷かけ 天ふら うどん)	サラダ 付めん (サラダ めん)	冷やし 中華めん	焼きそば 焼 うどん	めんつゆ	CCP 設定 一覧表
A1	受 入 れ	1～10	1～5	1～9	1～11	1～8	1～8	1～6	
A2	保 管	11～19	6～10	10～17	12～22	9～16	9～16	7～12	
A3	開 封	20～27	11～15	18～24	23～33	17～24	17～24	13～17	
A4	下処理後の保管	49	21	50	52	40	78～79	33	CCP
A5	包装資材の冷却	50	22	51	53	41	80	—	
A6	めんをトレーにとる	51	23	52	54	42	82	—	
A7	盛り付けラインへ移動	52	24	53	55	43	83	—	
A8	盛り付け(トッピング)	53	25	54	56	44	84	—	CCP
A9	包 装	54	26	55	57	45	85	—	
A10	検 品	55	27	56	58	46	86	32	(CCP)
A11	保 管	56	28	57	59	47	87	—	CCP
A12	仕 分 け	57	29	58	60	48	88	—	
A13	出 荷	58	30	59	61	49	89	—	

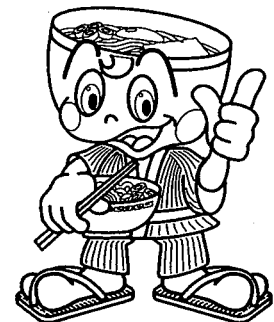
調理めん の 危害リスト一覧表 (非共通項目の危害の項目のみ)

1. 天ぷら 鍋焼きうどん (1)

工程 No.	工 程	腐敗・病原微生物による			異物の 混入	その他の危害項目
		汚染	増殖	残存		
1	(受 入) めんつゆ(小袋)	○			○	残留農薬 残留農薬 水質基準に不適合 規格に不適合(インキ・接着剤臭)
2	七味唐辛子(小袋)	○			○	
3	長ネギ	○			○	
4	わかめ	○			○	
5	かまぼこ(包装)	○			○	
6	天ぷら粉	○			○	
7	水				○	
8	えび(冷凍)	○			○	
9	油	○			○	
10	包装資材				○	
11	(保 管) めんつゆ(小袋)	○	○			10℃以下・冷凍品は-18℃以下
12	七味唐辛子(小袋)	○	○			
13	長ネギ	○	○		○	
14	わかめ	○	○			
15	かまぼこ(包装)	○	○			
16	天ぷら粉	○	○		○	
17	えび(冷凍)	○	○			
18	油	○	○		○	
19	包装資材	○	○		○	
20	(開 封) めんつゆ(小袋)	○				
21	七味唐辛子(小袋)	○				
22	長ネギ	○			○	
23	わかめ	○			○	
24	かまぼこ(包装)	○				
25	天ぷら粉	○			○	
26	えび(冷凍)	○				
27	包装資材	○			○	
28	(長ネギ) 根切り・葉をカット	○	○		○	
29	洗浄	○	○		○	
30	カット	○	○		○	
31	殺菌			○	○	
32	脱水	○	○		○	
33	(わかめ) 戻し(塩抜き)	○	○		○	
34	脱水	○	○		○	
35	カット	○	○		○	
36	(かまぼこ) 外装殺菌		○			
37	開封	○	○		○	
38	(バター液を作る) 水・温度調節		○			
39	天ぷら粉・計量	○			○	
40	水・計量	○			○	
41	バター液を作る	○	○		○	

1. 天ぷら 鍋焼きうどん (2)

工程 No.	工 程	腐敗・病原微生物による			異物の 混入	その他の危害項目
		汚染	増殖	残存		
42	(え び) 解凍	○	○		○	
43	洗淨	○	○		○	
44	水切り	○	○		○	
45	(混合～揚げ～冷却) バター液を付ける	○	○		○	CCP 1・加熱工程
46	揚げ			○	○	
47	油切り	○			○	
48	真空冷却	○	○		○	
49	(下処理後の保管) 保管	○	○		○	CCP 2・10℃以下
50	(包装資材) 冷却	○			○	
51	(ゆでうどん) めんをトレーにとる	○			○	
52	盛り付けラインへ移動	○	○		○	
53	盛り付け(トッピング)	○	○		○	CCP 3・室内温度0℃以下 室内滞留時間0分以内
54	包 装	○	○		○	
55	検 品	○	○			金属異物の残存・その他異物の残存
56	保 管		○			CCP 4 10℃以下(製品保管)
57	仕 分 け		○			異物の付着
58	出 荷		○			異物の付着



2. ざるそば

工程 No.	工 程	腐敗/病原微生物による			異物の 混入	その他の危害項目
		汚染	増殖	残存		
1	(受 入) そばつゆ(小袋)	○			○	残留農薬 規格に不適合(インキ・接着剤臭等)
2	わさび(小袋)	○			○	
3	きざみ海苔(小袋)	○			○	
4	長ネギ	○			○	
5	包装資材				○	
6	(保 管) そばつゆ(小袋)	○	○			10℃以下
7	わさび(小袋)	○	○			
8	きざみ海苔(小袋)	○	○			
9	長ネギ	○	○		○	
10	包装資材	○	○		○	
11	(開 封) そばつゆ(小袋)	○				
12	わさび(小袋)	○				
13	きざみ海苔(小袋)	○				
14	長ネギ	○			○	
15	包装資材	○			○	
16	(長ネギ) 根切り、葉をカット	○	○		○	
17	洗浄	○	○		○	
18	カット(きざみ)	○	○		○	
19	殺菌			○	○	
20	脱水	○	○		○	
21	(下処理後の保管) 保管	○	○		○	CCP 1・10℃以下
22	(包装容器) 冷却	○			○	
23	(ゆでそば) そばをトレーにとる	○			○	
24	盛り付けラインへ移動	○	○		○	
25	盛り付け(トッピング)	○	○		○	CCP 2・室内温度0℃以下 室内滞留時間0分以内
26	包 装	○	○		○	
27	検 品	○	○			CCP 3 金属異物の残存・その他の異物 の残存
28	保 管		○			CCP 4 10℃以下(製品保管)
29	仕 分 け		○			異物の付着
30	出 荷		○			異物の付着



3. 天ぷら付めん（冷かけ天ぷらうどん）（1）

工程 No.	工 程	腐敗・病原微生物による			異物の 混入	その他の危害項目
		汚染	増殖	残存		
	(受 入)					
1	長ネギ	○			○	残留農薬
2	わかめ	○			○	
3	かまぼこ(包装)	○			○	
4	油	○			○	
5	天ぷら粉	○			○	残留農薬 水質基準に不適合
6	水				○	
7	カット野菜(包装)	○			○	
8	小えび(冷凍)	○			○	残留農薬
9	包装資材				○	
	(保 管)					規格に不適合(インキ・接着剤臭等)
10	長ネギ	○	○		○	10℃以下・冷凍品は-18℃以下
11	わかめ	○	○			
12	かまぼこ(包装)	○	○			
13	油	○	○		○	
14	天ぷら粉	○	○		○	
15	カット野菜(包装)	○	○			
16	小えび(冷凍)	○	○			
17	包装資材	○	○		○	
	(開 封)					
18	長ネギ	○			○	
19	わかめ	○			○	
20	かまぼこ(包装)	○				
21	天ぷら粉	○			○	
22	カット野菜(包装)	○				
23	小えび(冷凍)	○				
24	包装資材	○			○	
	(長ネギ)					
25	根切り、葉をカット	○	○		○	
26	洗浄	○	○		○	
27	カット	○	○		○	
28	殺菌			○	○	
29	脱水	○	○		○	
	(わかめ)					
30	戻す(塩抜き)	○	○		○	
31	脱水	○	○		○	
32	カット	○	○		○	
	(かまぼこ)					
33	外装殺菌		○			
34	開封	○	○		○	
	(バター液を作る)					
35	水・温度調節		○			
36	天ぷら粉・計量	○			○	
37	水・計量	○			○	
38	バター液を作る	○	○		○	
	(カット野菜)					
39	外装殺菌		○			
40	開封	○	○		○	
41	計量	○			○	

3. 天ぷら付めん（冷かけ天ぷらうどん）（2）

工程 No.	工 程	腐敗・病原微生物による			異物の 混入	その他の危害項目
		汚染	増殖	残存		
42	(小えび) 解凍	○	○		○	
43	洗淨	○	○		○	
44	水切り	○	○		○	
45	計量	○			○	
46	(混合～揚げ～冷却) バター液と混合	○	○		○	CCP 1・加熱工程
47	揚げ			○	○	
48	油切り	○			○	
49	真空冷却	○	○		○	
50	(下処理後の保管) 保管	○	○		○	CCP 2・10℃以下
51	(包装資材) 冷却	○			○	
52	(ゆでうどん) めんをトレーにとる	○			○	
53	盛り付けラインへ移動	○	○		○	
54	盛り付け(トッピング)	○	○		○	CCP 3・室内温度0℃以下 室内滞留時間0分以内
55	包 装	○	○		○	
56	検 品	○	○			CCP 4 金属異物の残存・その他異物の残存
57	保 管		○			CCP 5 10℃以下（製品保管）
58	仕 分 け		○			異物の付着
59	出 荷		○			異物の付着



4. サラダ付めん（サラダめん）（1）

工程 No.	工 程	腐敗・病原微生物による			異物の 混入	その他野危害項目
		汚染	増殖	残存		
	(受 入)					
1	レタス	○			○	残留農薬 残留農薬 残留農薬 残留農薬
2	キュウリ	○			○	
3	トマト	○			○	
4	カット野菜(包装)	○			○	
5	ゆで卵(包装)	○			○	
6	ハム(スライス)(包装)	○			○	
7	ツナ(缶詰)	○			○	
8	コーン(缶詰)	○			○	
9	マヨネーズ(小袋)	○			○	
10	めんつゆ(小袋)	○			○	
11	包装資材				○	
	(保 管)					規格に不適合(インキ・接着剤臭等) 10℃以下・冷凍品は-18℃以下
12	レタス	○	○		○	
13	キュウリ	○	○		○	
14	トマト	○	○		○	
15	カット野菜(包装)	○	○			
16	ゆで卵(包装)	○	○			
17	ハム(スライス)(包装)	○	○			
18	ツナ(缶詰)	○	○			
19	コーン(缶詰)	○	○			
20	マヨネーズ(小袋)	○	○			
21	めんつゆ(小袋)	○	○			
22	包装資材	○	○		○	
	(開 封)					
23	レタス	○			○	
24	キュウリ	○			○	
25	トマト	○			○	
26	カット野菜(包装)	○				
27	ゆで卵(包装)	○				
28	ハム(スライス)(包装)	○				
29	ツナ(缶詰)	○				
30	コーン(缶詰)	○				
31	マヨネーズ(小袋)	○				
32	めんつゆ(小袋)	○				
33	包装資材	○			○	
	(レタス)					
34	カット	○	○		○	
35	洗浄	○	○		○	
36	殺菌			○	○	
37	脱水	○	○		○	
	(キュウリ)					
38	洗浄	○	○		○	
39	カット(両端スライス)	○	○		○	
40	殺菌			○	○	
41	脱水	○	○		○	
	(トマト)					
42	洗浄	○	○		○	
43	カット	○	○		○	

4. サラダ付めん（サラダめん）（2）

工程 No.	工 程	腐敗・病原微生物による			異物の 混入	その他野危害項目
		汚染	増殖	残存		
44	(外装殺菌) カット野菜(包装)		○			
45	ゆで卵(包装)		○			
46	ハム(スライス)(包装)		○			
47	(開封又は開缶) カット野菜(包装)	○	○		○	
48	ゆで卵(包装)	○	○		○	
49	ハム(スライス)(包装)	○	○		○	
50	ツナ(缶詰)	○	○		○	
51	コーン(缶詰)	○	○		○	
52	(下処理後の保管) 保管	○	○		○	CCP 1・10℃以下
53	(包装資材) 冷却	○			○	
54	(ゆでうどん) めんをトレーにとる	○			○	
55	盛り付けラインへ移動	○	○		○	
56	盛り付け(トッピング)	○	○		○	CCP 2・室内温度○℃以下 室内滞留時間○分以内
57	包 装	○	○		○	
58	検 品	○	○			CCP 3 金属異物の残存・その他異物 の残存
59	保 管		○			CCP4 10℃以下（製品保管）
60	仕 分 け		○			異物の付着
61	出 荷		○			異物の付着



5. 冷やし中華めん

工程 No.	工 程	腐敗・病原微生物による			異物の 混入	その他野危害項目
		汚染	増殖	残存		
1	(受 入)					
2	レタス	○			○	残留農薬
3	キュウリ	○			○	残留農薬
4	錦糸玉子(冷凍)	○			○	
5	ハム(スライス)(包装)	○			○	
6	紅生姜(包装)	○			○	残留農薬
7	からし(小袋)	○			○	
8	冷やし中華スープ(小袋)	○			○	
9	包装資材				○	規格に不適合(インキ・接着剤臭)
10	(保 管)					10℃以下・冷凍品は-18℃以下
11	レタス	○	○		○	
12	キュウリ	○	○		○	
13	錦糸玉子(冷凍)	○	○			
14	ハム(スライス)(包装)	○	○			
15	紅生姜(包装)	○	○			
16	からし(小袋)	○	○			
17	冷やし中華スープ(小袋)	○	○			
18	包装資材	○	○		○	
19	(開 封)					
20	レタス	○			○	
21	キュウリ	○			○	
22	錦糸玉子(冷凍)	○				
23	ハム(スライス)(包装)	○				
24	紅生姜(包装)	○				
25	からし(小袋)	○				
26	冷やし中華スープ(小袋)	○				
27	包装資材	○			○	
28	(レタス)					
29	カット	○	○		○	
30	洗浄	○	○		○	
31	殺菌			○	○	
32	脱水	○	○		○	
33	(キュウリ)					
34	洗浄	○	○		○	
35	カット(両端スライス)	○	○		○	
36	殺菌			○	○	
37	脱水	○	○		○	
38	(解 凍)					
39	錦糸玉子	○	○		○	
40	(外装殺菌)					
41	錦糸玉子(冷凍)		○			
42	ハム(スライス)(包装)		○			
43	紅生姜		○			
44	(開 封)					
45	錦糸玉子(冷凍)	○	○		○	
46	ハム(スライス)(包装)	○	○		○	
47	紅生姜	○	○		○	
48	(下処理後の保管)					CCP1・10℃以下
49	保管	○	○		○	
50	(包装資材)					
51	冷却	○			○	
52	(冷やし中華めん)					
53	めんをトレーにとる	○			○	
54	盛り付けラインへ移動	○	○		○	
55	盛り付け(トッピング)	○	○		○	CCP2・室内温度0℃以下 室内滞留時間0分以内
56	包 装	○	○		○	
57	検 品	○	○			CCP3 金属異物の残存・その他異物の残存
58	保 管		○			CCP4・10℃以下(製品保管)
59	仕 分 け		○			異物の付着
60	出 荷		○			異物の付着

6. 焼きそば・焼きうどん (1)

工程 No.	工 程	腐敗・病原微生物による			異物の 混入	その他の危害項目
		汚染	増殖	残存		
1	(受 入) 豚肉(冷凍)	○			○	残留農薬 残留農薬 残留農薬 残留農薬
2	キャベツ	○			○	
3	もやし(包装)	○			○	
4	カット野菜(包装)	○			○	
5	紅生姜(包装)	○			○	
6	青のり・花かつを (小袋)	○			○	
7	副原料・調味料等	○			○	
8	包装資材				○	
9	(保 管) 豚肉(冷凍)	○	○			規格に不適合(インキ・接着剤臭等) 10℃以下・冷凍品は-18℃以下
10	キャベツ	○	○		○	
11	もやし(包装)	○	○			
12	カット野菜(包装)	○	○			
13	紅生姜(包装)	○	○			
14	青のり・花かつを (小袋)	○	○			
15	副原料・調味料等	○	○		○	
16	包装資材	○	○		○	
17	(開 封) 豚肉(冷凍)	○				
18	キャベツ	○			○	
19	もやし(包装)	○				
20	カット野菜(包装)	○				
21	紅生姜(包装)	○				
22	青のり・花かつを (小袋)	○				
23	副原料・調味料等	○			○	
24	包装資材	○			○	
25	(豚 肉) 解凍	○	○		○	
26	カット	○	○		○	
27	計量	○			○	
28	(キャベツ) カット	○	○		○	
29	洗浄	○	○		○	
30	脱水	○	○		○	
31	計量	○			○	
32	(もやし) 洗浄	○	○		○	
33	脱水	○	○		○	
34	計量	○			○	
35	(カット野菜) 外装殺菌		○			
36	開封	○	○		○	
37	計量	○			○	
38	(紅生姜) 外装殺菌		○			
39	開封	○	○		○	
40	(下処理後の保管・一次処理) 豚肉	○	○		○	10℃以下
41	キャベツ	○	○		○	
42	もやし	○	○		○	
43	カット野菜	○	○		○	
44	めん	○	○		○	

6. 焼きそば・焼きうどん(2)

工程 No.	工 程	腐敗・病原微生物による			異物の 混入	その他の危害項目
		汚染	増殖	残存		
45	(炒め油投入)					加熱工程
46	豚肉	○			○	
47	キャベツ	○			○	
48	もやし	○			○	
49	カット野菜	○			○	
50	めん	○			○	加熱工程
51	(具材の投入)					
52	豚肉	○			○	
53	キャベツ	○			○	
54	もやし	○			○	
55	カット野菜	○			○	CCP1・加熱工程
56	めん	○			○	
57	(炒め)					
58	豚肉			○	○	
59	キャベツ			○	○	
60	もやし			○	○	加熱工程
61	カット野菜			○	○	
62	めん			○	○	
63	(汁切り)					
64	豚肉			○	○	加熱工程
65	キャベツ			○	○	
66	もやし			○	○	
67	カット野菜			○	○	
68	めん			○	○	
69	(ソースの投入)					加熱工程
70	豚肉			○	○	
71	キャベツ			○	○	
72	もやし			○	○	
73	カット野菜			○	○	加熱工程
74	めん			○	○	
75	(調味料等)					
76	豚肉			○	○	
77	キャベツ			○	○	
78	もやし			○	○	加熱工程
79	カット野菜			○	○	
80	めん			○	○	
81	(真空冷却)					
82	豚肉	○	○		○	CCP2・10℃以下
83	キャベツ	○	○		○	
84	もやし	○	○		○	
85	カット野菜	○	○		○	
86	めん	○	○		○	
87	(下処理後の保管)					CCP2・10℃以下
88	具材の保管	○	○		○	
89	めんの保管	○	○		○	CCP2・10℃以下
90	(包装資材)					
91	冷却	○			○	CCP2・10℃以下
92	(めん)					
93	計量	○			○	CCP2・10℃以下
94	めんをトレーにとる	○			○	
95	盛り付けラインへ移動	○	○		○	CCP3・室内温度0℃以下 室内滞留時間0分以内
96	盛り付け(トッピング)	○	○		○	
97	包装	○	○		○	CCP4
98	検品	○	○		○	
99	保管		○			CCP5 10℃以下(製品保管)
100	仕分け		○			
101	出荷		○			異物の付着

7. めんつゆ

工程 No.	工 程	腐敗・病原微生物による			異物の 混入	その他の危害項目
		汚染	増殖	残存		
	(受 入)					
1	風味原料(かつを,いりこ)	○			○	水質基準に不適合 成分規格に不適合 規格に不適合(インキ・接着剤臭等)
2	風味原料(こんぶ)	○			○	
3	水				○	
4	醤油	○			○	
5	副原料・添加物等				○	
6	包装資材				○	
	(保 管)					
7	風味原料(かつを,いりこ)	○	○		○	
8	風味原料(こんぶ)	○	○		○	
9	水	○			○	
10	醤油	○	○		○	
11	副原料・添加物等	○	○		○	
12	包装資材	○	○		○	
	(開 封)					
13	風味原料(かつを,いりこ)	○			○	
14	風味原料(こんぶ)	○			○	
15	醤油	○			○	
16	副原料・添加物等	○			○	
17	包装資材	○			○	
	(計 量)					
18	風味原料(かつを,いりこ)	○			○	
19	風味原料(こんぶ)	○			○	
20	水	○			○	
21	醤油	○			○	
22	副原料・添加物等	○			○	
	(工 程)					
23	混合(こんぶを水に漬ける)	○	○		○	CCP 1
24	加熱			○	○	
25	混合(かつを,いりこを投入)	○	○		○	
26	ろ過			○	○	
27	混合(醤油,副原料等を投入)	○	○		○	
28	加熱			○	○	
29	計量	○			○	
30	包装	○	○		○	
31	冷却	○	○			
32	検品	○	○			
33	保管		○			CCP 2 金属異物の残存・その他の異物の 残存・シール不良 CCP 3 10℃以下
34	盛り付けラインへ移動	○	○		○	

調理めん の 危害リスト一覧表 (共通項目)

共通項目一覧表 (1)

No	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	管理方法
A1	野菜の受入 (長ネギ) (キャベツ) (レタス) (キュウリ) (トマト)	腐敗・病原微生物による汚染	生産者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP
		残留農薬	原料由来 生産者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP
		異物の混入	生産者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約・受入検査	PP
A1	天ぷら粉の受入 野菜の受入 (カット野菜) (紅生姜) (もやし)	腐敗・病原微生物による汚染	生産者及び製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP
		残留農薬	原料由来 生産者及び製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約・受入検査	PP
A1	わかめの受入 (塩蔵品)	腐敗・病原微生物による汚染	生産者及び製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約・受入検査	PP
A1	加工食品の受入	腐敗・病原微生物による汚染	製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約・受入検査	PP
	① 冷凍品 (小えび・えび・豚肉・錦糸玉子) ② 水産品 (かまぼこ) ③ 肉製品 (ハム・スライス・ゆで卵) ④ 缶詰 (コーン・ツナ) ⑤ 小袋類 (めんつゆ・冷やし中華スープ・わさび・からし・きざみ海苔・青のり・花かつを・七味唐辛子・マヨネーズ) ⑥ 油 ⑦ 風味原料、醤油				
A1	水の受入	水質基準に不適合	井戸水・水道水の汚染 受水・貯水槽の管理不良	定期的水質検査 残留塩素濃度のチェック	PP
		異物の混入	水処理施設の管理不良	ストレーナー及施設の保守・点検作業の徹底	PP
A1	副原料・添加物・調味料等の受入	成分規格に不適合	製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約・受入検査	PP
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約・受入検査	PP
A1	包装資材の受入	規格に不適合(インキ 接着剤臭等)	製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約・受入検査	PP

共通項目一覧表 (2)

No	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	管理方法
A2	保管 1 (包装資材等一部を除き冷蔵保管)	腐敗・病原微生物による汚染	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP
		異物の混入	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP
	① 野菜 (長ネギ・キャベツ・レタス・キュウリ・トマト) ② 天ぷら粉 ⑤ 風味原料、醤油 ③ 油 ⑥ 包装資材 ④ 副原料・添加物・調味料・ソース等				
	保管 2 (冷蔵又は冷凍保管)	腐敗・病原微生物による汚染	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP
A2		腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP
		① 冷凍品 (小えび・えび・豚肉・錦糸玉子) ② 水産品 (かまぼこ) ⑥ 野菜 (カット野菜・紅生姜・もやし) ③ 塩蔵品 (わかめ) ⑦ 小袋類 (めんつゆ・冷やし中華スープ・わさびからし・きざみ海苔・青のり・花かつを・七味唐辛子・マヨネーズ) ④ 肉製品 (ハムスライス・ゆで卵) ⑤ 缶詰 (コーン・ツナ)			
A2	水の保管 (めんつゆのみ)	腐敗・病原微生物による汚染	受水・貯水槽の管理不良	受水・貯水槽の管理基準の遵守	PP
		異物の混入	受水・貯水槽の管理不良	受水・貯水槽の管理基準の遵守 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
A3	開 封	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 はさみ・カッター等の管理の不良	作業教育の徹底 器具等の取扱い基準の遵守	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 はさみ・カッター等の管理の不良	作業教育の徹底 器具等の取扱い基準の遵守	PP
	注) この開封作業は、紙袋・段ボール・発泡スチロール等の容器の開封です 包装品・缶詰は「異物の混入」の項は対象外				
A4	下処理後の保管	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 保管管理の不良	作業教育の徹底 保管管理基準の遵守	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良	保管管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	CCP
		異物の混入	過剰収納 保管管理の不良	過剰収納の防止 保管管理基準の遵守	PP
A5	包装資材の冷却	病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 冷蔵機器の管理の不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
A6	めんをトレーにとる	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP

共通項目一覧表 (3)

No	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	管理方法
A7	盛り付けラインへ移動	腐敗・病原微生物による汚染	移動台車・盛り付けラインの洗浄殺菌の不良 従業員の取扱い不良	洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	品温の上昇 大量の移動 従業員の取扱い不良	室内の温度の管理基準の遵守 最小ロット・最小時間に対応した適量を移動 作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
A8	盛り付け(トッピング)	腐敗・病原微生物による汚染	ベルトコンベアー・器具類の洗浄殺菌の不良 従業員の取扱い不良	洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	室内空調機の調整・管理の不良 室内滞留時間の延長	室内温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	CCP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
A9	包 装	病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良 シールの破損・不良	作業教育の徹底 清掃・殺菌作業の徹底 目視検査	PP
		病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
A10	検 品	金属異物の残存	金属探知機の作動不良 機械類の管理不良	テストピースによる作動チェック 保守・点検作業の徹底	CCP
		他の異物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底 目視検査	PP
		腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 包装資材の破損・シールの不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 目視検査	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP
A11	保 管 (製品保管)	腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良 製品の過剰収納	保管管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 過剰収納の防止	CCP
A12	仕 分 け	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP
		異物の付着	従業員の取扱い不良 搬送機器からの汚染	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
A13	出 荷	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 配送車の温度管理の不良	作業教育の徹底 (迅速な作業) 温度の管理基準の遵守	PP
		異物の付着	搬送機器・配送車からの汚染	保守・点検作業の徹底	PP

1. ざるそば

No	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	管理方法
16	(長ネギ) 根切り、葉をカット	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
17	洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
18	カ ッ ト (きざみ)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
19	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
20	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP



2. 天ぷら付きめん（冷かけ天ぷらうどん）（1）

No	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	管理方法
25	(長ネギ) 根切り、 葉をカット	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
26	洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
27	カ ッ ト (きざみ)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
28	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
29	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
30	(わかめ) 戻 し (塩抜き)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 水槽の洗浄殺菌の不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 水槽の洗浄殺菌の不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	水槽の破損	保守・点検作業の徹底	PP
31	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
32	カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
33	(かまぼこ) 外装殺菌	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
34	開 封	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP

2. 天ぷら付きめん（冷かけ天ぷらうどん） （2）

No	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	管理方法
35	(バター液を作る) 水の 温度調節	腐敗・病原微生物の 増殖	温度の管理不良	温度管理の徹底	PP
36	天ぷら粉 の計量	腐敗・病原微生物に よる汚染	計量機器の清掃・殺菌 の不良	清掃・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
37	水の計量	腐敗・病原微生物に よる汚染	計量機器の洗浄・殺菌 の不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
38	バター液 を作る	腐敗・病原微生物に よる汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の 増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
39	(カット野菜) 外装殺菌	腐敗・病原微生物の 増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
40	開 封	腐敗・病原微生物に よる汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の 増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
41	計 量	腐敗・病原微生物に よる汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
42	(小えび) 解 凍	腐敗・病原微生物に よる汚染	従業員の取扱い不良 解凍機の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の 増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
43	洗 淨	腐敗・病原微生物に よる汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の 増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
44	水 切 り	腐敗・病原微生物に よる汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の 増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
45	計 量	腐敗・病原微生物に よる汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
46	(混合～揚げ～冷却) バター液 と混合	腐敗・病原微生物に よる汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の 増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP

2. 天ぷら付きめん（冷かけ天ぷらうどん） （3）

No	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	管理方法
47	(混合～揚げ～冷却) 揚 げ	腐敗・病原微生物の残存	揚げ温度・時間の管理不良	揚げ温度・時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	CCP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等 フライヤーの管理不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 フライヤーの洗浄作業の徹底	PP
48	油 切 り	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
49	真空 冷却	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	冷却温度・時間の管理不良	温度・時間の管理基準の遵守	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP

3. サラダ付きめん(サラダめん) （1）

No	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	管理方法
34	(レタス) カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
35	洗 淨	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
36	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
37	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
38	(キュウリ) 洗 淨	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP

3. サラダ付きめん(サラダめん) (2)

No	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	管理方法
39	(キュウリ) カ ッ ト (両端～ スライス)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
40	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
41	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
42	(トマト) 洗 淨	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
43	カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
44 45 46	(外装殺菌) カット野菜 ゆで卵 ハム	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
47 48 49 50 51	(開封又は開缶) カット野菜 ゆで卵 ハム ツナ コーン	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP

4. 冷やし中華めん (1)

No	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	管理方法
25	(レタス) カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP

4. 冷やし中華めん (2)

No	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	管理方法
26	(レタス) 洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
27	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
28	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
29	(キュウリ) 洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
30	カ ッ ト (両端～ スライス)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
31	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
32	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
33	(解 凍) 錦糸玉子	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 解凍機の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
34	(外装殺菌) 錦糸玉子	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
35	ハム				
36	紅生姜				
37 38 39	(開 封) 錦糸玉子 ハム 紅生姜	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP

5. 焼きそば・焼きうどん (1)

No	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	管理方法
25	(豚 肉) 解 凍	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 解凍機の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
26	カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
27	計 量	腐敗・病原微生物による汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
28	(キャベツ) カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
29	洗 淨	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
30	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
31	計 量	腐敗・病原微生物による汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
32	(もやし) 洗 淨	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
33	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
34	計 量	腐敗・病原微生物による汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP

5. 焼きそば・焼きうどん (2)

No	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	管理方法
35	(カット野菜) 外装 殺菌	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
36	開 封	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
37	計 量	腐敗・病原微生物による汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
38	(紅生姜) 外装 殺菌	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
39	開 封	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
40	(一次下処理後の保管)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
41	豚肉	腐敗・病原微生物による汚染	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP
42	キャベツ	腐敗・病原微生物による汚染	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP
43	もやし	腐敗・病原微生物による汚染	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP
44	カット野菜	腐敗・病原微生物による汚染	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP
	めん	異物の混入	過剰収納 保管管理の不良	過剰収納の防止 保管管理基準の遵守	PP
45	(炒め油投入)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
46	豚肉	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
47	キャベツ	異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
48	もやし	異物の混入	器具の破損	保守・点検作業の徹底	PP
49	カット野菜	異物の混入	器具の破損	保守・点検作業の徹底	PP
	めん	異物の混入	器具の破損	保守・点検作業の徹底	PP
50	(具材の投入)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
51	豚肉	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
52	キャベツ	異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
53	もやし	異物の混入	器具の破損	保守・点検作業の徹底	PP
54	カット野菜	異物の混入	器具の破損	保守・点検作業の徹底	PP
	めん	異物の混入	器具の破損	保守・点検作業の徹底	PP
55	(炒め)	腐敗・病原微生物の残存	炒め温度・時間の管理不良	炒め温度・時間の管理基準の遵守	CCP
56	豚肉	腐敗・病原微生物の残存	炒め温度・時間の管理不良	炒め温度・時間の管理基準の遵守	CCP
57	キャベツ	腐敗・病原微生物の残存	炒め温度・時間の管理不良	炒め温度・時間の管理基準の遵守	CCP
58	もやし	腐敗・病原微生物の残存	炒め温度・時間の管理不良	炒め温度・時間の管理基準の遵守	CCP
59	カット野菜	腐敗・病原微生物の残存	炒め温度・時間の管理不良	炒め温度・時間の管理基準の遵守	CCP
	めん	腐敗・病原微生物の残存	炒め温度・時間の管理不良	炒め温度・時間の管理基準の遵守	CCP
60	(汁切り)	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
61	豚肉	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
62	キャベツ	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
63	もやし	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
	カット野菜	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
	めん	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP

5. 焼きそば・焼きうどん (3)

No	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	管理方法
64 65 66 67 68	(ソース投入) 豚肉 キャベツ もやし カット野菜 めん	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
69 70 71 72	(調味料等) 豚肉 キャベツ もやし カット野菜	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
73 74 75 76 77	(真空冷却) 豚肉 キャベツ もやし カット野菜 めん	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	冷却温度・時間の管理不良	温度・時間の管理基準の遵守	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
81	(めん) 計量	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP

6. めんつゆ (1)

No	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	管理方法
18-19 20 21 22	(計量) 風味原料 水 醤油 副原料等	腐敗・病原微生物による汚染	計量機器の清掃（又は洗浄）・殺菌の不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
23	混 合 (こんぶを水に漬ける)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
24	加 熱	腐敗・病原微生物の残存	加熱温度・時間の管理不良	加熱温度・時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	CCP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
25	混 合 (かつを・いりこを投入)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
26	ろ 過	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP

6. めんつゆ (2)

No	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	管理方法
27	混合 (醤油・副原料等を加える)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
28	加熱	腐敗・病原微生物の残存	加熱温度・時間の管理不良	加熱温度・時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
29	計量	腐敗・病原微生物による汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
30	包装	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 包装機の管理不良 包装資材のピンホール シールの不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底 保守・点検作業の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
		異物の混入	機械部品の脱落破損等	保守・点検作業の徹底	PP
31	冷却	腐敗・病原微生物による汚染	包装資材の破損	目視検査	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	冷却温度・時間の管理不良	冷却温度・時間の管理基準の遵守	PP
32	検品	金属異物の残存	金属探知機の作動不良 機械類の管理不良	テストピースによる作動チェック 保守・点検作業の徹底	CCP
		他の異物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底 目視検査	PP
		腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 包装資材の破損シールの不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 目視検査	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP
33	保管	腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良 過剰収納	保管管理基準の遵守 過剰収納の防止 保守・点検作業の徹底	(CCP)
34	盛り付け ラインへ 移動	腐敗・病原微生物による汚染	移動台車・盛り付けラインの洗浄殺菌の不良 従業員の取扱い不良	洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	品温の上昇 大量の移動	室内の温度の管理基準の遵守 最小ロット・最小時間に対応した適量を移動	PP
		異物の混入	従業員の取扱い不良 従業員の取扱い不良	作業教育の徹底 作業教育の徹底	PP

めん類（調理めん）の総合衛生管理総括表（共通項目一覧表）

共通項目一覧表（1）

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
A1	野菜の受入 （長ネギ） （キャベツ） （レタス） （キュウリ） （トマト）	腐敗・病原微生物による汚染	生産者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP	原料受入れ基準	原料受入れ基準書の確認	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	原材料受入記録簿 品質保証書
		残留農薬	原料由来 生産者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP					
		異物の混入	生産者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	原料受入れ基準 包装容器の破損なし	原料受入れ基準書の確認 包装容器の目視検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	
A1	天ぷら粉の受入 野菜の受入 （カット野菜） （紅生姜） （もやし）	腐敗・病原微生物による汚染	生産者及び製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP	原料受入れ基準	原料受入れ基準書の確認	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	原材料受入記録簿 品質保証書
		残留農薬	原料由来 生産者及び製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP					
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	原料受入れ基準 包装容器の破損なし	原料受入れ基準書の確認 包装容器の目視検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	
A1	わかめの受入 （塩蔵品）	腐敗・病原微生物による汚染	生産者及び製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP	原料受入れ基準	原料受入れ基準書の確認	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	原材料受入記録簿 品質保証書
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	原料受入れ基準 包装容器の破損なし	原料受入れ基準書の確認 包装容器の目視検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	
A1	加工食品の受入 （加工食品の種類は次ページ参照）	腐敗・病原微生物による汚染	製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP	原料受入れ基準	原料受入れ基準書の確認	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	原材料受入記録簿 品質保証書
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	原料受入れ基準 包装容器の破損なし	原料受入れ基準書の確認 包装容器の目視検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	

共通項目一覧表 (2)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
	[加工食品の種類] ① 冷凍品 ② 水産品 ③ 肉製品 ④ 缶詰	(小えび・えび・豚肉・錦糸玉子) (かまぼこ) (ハム・スライス・ゆで卵) (コーン・ツナ)	⑤ 小袋類 ⑥ 油 ⑦ 風味原料・醤油	(めんつゆ・冷やし中華スープ・わさび・からし・きざみ海苔・青のり・花かつを・七味唐辛子・マヨネーズ)						
A1	水の受入	水質基準に不適合	井戸水・水道水の汚染 受水・貯水槽の管理不良	定期的水質検査 残留塩素濃度のチェック	PP	水道法、食品製造に用いる水質基準	水質検査(年1回以上) 官能検査 残留塩素濃度のチェック (地下水:毎日)	基準の逸脱は使用中止 残留塩素の濃度管理 受水槽の清掃	水質検査記録簿の確認 異味・異臭・濁りの確認 残留塩素濃度記録簿の確認 受水槽清掃記録簿の確認	水質検査記録簿 残留塩素濃度記録簿 受水槽清掃記録簿 ストレーナー管理記録簿
		異物の混入	水処理施設の管理不良	ストレーナー及び施設の保守・点検作業の徹底	PP	水処理施設の管理基準 ストレーナー管理基準	目視検査(汚れ確認)	ストレーナーの交換	ストレーナー管理記録簿の確認	
A1	副原料・添加物・調味料等の受入	成分規格に不適合	製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	原料受入れ基準	原料受入れ基準書の確認	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	原材料受入記録簿 品質保証書
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	原料受入れ基準 包装容器の破損なし	原料受入れ基準書の確認 包装容器の目視検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認	
A1	包装資材の受入	規格に不適合(インキ・接着剤臭等)	製造業者の管理不良	取引業者との品質保証契約	PP	包装資材の受入れ基準	包装資材の受入基準書の確認 包装資材の目視検査及官能検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認 破損・汚れ等の確認	包装資材受入記録簿 品質保証書
		異物の混入	製造業者及び配送業者の管理不良	取引業者との品質保証契約 受入検査	PP	包装資材の受入れ基準	包装資材の受入基準書の確認 包装資材の目視検査及官能検査	基準の逸脱は返品	受入記録簿の確認 破損・汚れ等の確認	

共通項目一覧表 (3)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング 方 法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
A2	保 管 1 (包装資材等 一部を除き 冷蔵保管)	腐敗・病原微生物に よる汚染	保管管理の不良	保管管理基準 の遵守	PP	保管管理基 準	保管状況の確認 目視検査	不良品は廃棄 又は選別使用	保管管理記録 簿の確認	原材料保管 管理記録簿 包装資材保 管管理記録 簿
		腐敗・病原微生物の 増殖	保管管理の不良	保管管理基準 の遵守	PP					
		異物の混入	保管管理の不良	保管管理基準 の遵守	PP					
	[保管品の種類] ① 野 菜 (長ネギ・キャベツ・レタス・キュウリ・トマト) ④ 副原料・添加物・調味料・ソース等 ② 天ぷら粉 ⑤ 風味原料・醤油 ③ 油 ⑥ 包装資材									
A2	保 管 2 (冷蔵又は 冷凍保管)	腐敗・病原微生物に よる汚染	保管管理の不良	保管管理基準 の遵守	PP	保管管理基 準	保管状況の確認 目視検査	不良品は廃棄 又は選別使用	保管管理記録 簿の確認	原材料保管 管理記録簿
	腐敗・病原微生物の 増殖	保管管理の不良	保管管理基準 の遵守	PP						
	[保管品の種類] ① 冷凍品 (小えび・えび・豚肉・錦糸玉子) ⑤ 缶 詰 (コーン、ツナ) ② 水産品 (かまぼこ) ⑥ 野 菜 (カット野菜・紅生姜・もやし) ③ 塩蔵品 (わかめ) ⑦ 小 袋 (めんつゆ・冷やし中華スープ・わさび・からし・青のり ④ 肉製品 (ハム・スライス・ゆで卵) きざみ海苔・花かつを・七味唐辛子・マヨネーズ)									
A2	水の保管 (めんつゆ のみ)	腐敗・病原微生物に よる汚染	受水・貯水槽の 管理不良	受水・貯水槽 の管理基準の 遵守	PP	受水・貯水 槽管理基準	定期的水質検査 残留塩素濃度の チェック(毎日) 目視検査	受水・貯水槽 の管理方法の 変更	受水・貯水槽 管理記録簿の 確認	受水・貯水槽 管理記録簿
		異物の混入	受水・貯水槽の 管理不良	受水・貯水槽 の管理基準の 遵守 洗浄・殺菌作 業の徹底	PP					

共通項目一覧表 (4)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
A3	開封 (紙袋・段ボール・発泡スチロール等の容器の開封です)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 はさみ・カッター等の管理不良	作業教育の徹底 器具等の取扱い基準の遵守	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	不良品は破棄又は選別使用 従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		異物の混入 (包装品・缶詰は、この項対象外)	従業員の取扱い不良 はさみ・カッター等の管理不良	作業教育の徹底 器具等の取扱い基準の遵守	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	異物の除去又は選別使用 従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
A4	下処理後の保管	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 保管管理の不良	作業教育の徹底 保管管理基準の遵守	PP	衛生作業基準 保管管理基準	保管状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良 過剰収納	保管管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 過剰収納の防止	CCP	温度10℃以下 過剰収納	冷蔵庫温度の確認 適正収納の確認	温度調節 再冷却又は廃機 収納方法の変更	保管管理記録簿の確認 微生物検査記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	保管管理記録簿 微生物検査記録簿 機械整備記録簿
		異物の混入	保管管理の不良	保管管理基準の遵守	PP	保管管理基準	保管状況の確認 目視検査	不良品は廃棄又は選別使用	保管管理記録簿の確認	
A5	包装資材の冷却	病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 冷蔵機器の管理不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準 温度0℃ 時間0分	作業状況の確認 冷却温度・時間の確認	従業員の再教育 冷却温度・時間の調節	衛生教育記録簿の確認 冷却機器管理記録簿の確認	衛生教育記録簿 冷却機器管理記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
A6	めんをトレーにとる	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿

共通項目一覧表 (5)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
A6	めんをトレ-にとる	異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準 機械整備基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機械の再点検	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
A7	盛り付けラインへ移動	腐敗・病原微生物による汚染	移動台車・盛り付けラインの洗浄・殺菌の不良 従業員の取扱い不良	洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	品温の上昇 大量の移動	室内温度の管理基準の遵守 最小ロット・最小時間に対応の適量移動 作業教育の徹底	PP	室内温度 〇℃以下 ロット管理	室内温度の確認	再冷却又は廃棄	温度測定記録簿の確認 温度計チェック	温度測定記録簿
			従業員の取扱い不良	作業教育の徹底		衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
A8	盛り付け(トッピング)	腐敗・病原微生物による汚染	ベルトコンベアー・器具類の洗浄・殺菌の不良 従業員の取扱い不良	洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	室内空調機の調整・管理の不良 室内滞留時間の延長	室内温度の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	CCP	室内温度 〇℃以下 室内滞留時間 〇分以内	室内温度の確認 室内滞留時間の確認	再冷却又は廃棄	盛り付け工程管理日報・微生物検査記録簿・機械整備記録簿の確認	盛り付け工程管理日報 微生物検査記録簿 機械整備記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準 機械整備基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機械の再点検	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	

共通項目一覧表 (6)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
A9	包 装	病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良 シールの破損・不良	作業教育の徹底 清掃・殺菌作業の徹底 目視検査	PP	衛生作業基準 機械整備基準 シール不良	作業状況の確認 清掃・整備状況の確認	従業員の再教育 再清掃・殺菌	衛生教育記録簿の確認 清掃殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 清掃殺菌作業記録簿
		病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
A10	検 品	金属異物の残存	金属探知機の作動不良 機械類の管理不良	テストピースによる作動のチェック 保守・点検作業の徹底	CCP	金属異物が検出されないこと FeOmmφ SusOmmφ	金属探知機の作動確認	排除品の確認と破棄	金属探知機の作動記録簿の確認 テストピースによる作動のチェック 機械整備記録簿の確認	金属探知機作動記録簿 機械整備記録簿
		他の異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底・目視検査	PP	衛生作業基準	作業状況の確認 目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 包装資材の破損 シールの不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 目視検査	PP	衛生作業基準 シール不良	作業状況の確認 目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP					

共通項目一覧表 (7)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
A11	保管 (製品保管)	腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良 製品の過剰収納	保管管理基準の遵守 過剰収納の防止 保守・点検作業の徹底	CCP	温度10℃以下 適正収納	冷蔵庫温度確認 適正収納の確認	温度調節 再冷却又は廃棄 収納方法の変更	保管管理記録簿の確認 (温度・品温等の確認) 微生物検査記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	保管管理記録簿 微生物検査記録簿 機械整備記録簿
A12	仕 分 け	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		異物の付着	従業員の取扱い不良 搬送機記からの汚染	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準 機械整備基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機械の再点検	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
A13	出 荷	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 配送車の温度管理の不良	作業教育の徹底 (迅速な作業) 温度の管理基準の遵守	PP	衛生作業基準 庫内温度10℃以下	作業状況の確認 庫内温度の確認	従業員の再教育 再冷却又は廃棄 温度調節	温度測定記録簿の確認 衛生教育記録簿の確認 温度計チェック	温度測定記録簿 衛生教育記録簿 配送車温度記録簿
		異物の付着	搬送機器・配送車からの汚染	保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	異物の除去又は廃棄	機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿

1. ざるそば (1)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
16	(長ねぎ) 根切り、葉をカット	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP					
17	洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP					
18	カ ャ ャ (きざみ)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP					

1. ざるそば (2)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
19	殺菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
20	脱水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	

2. 天ぷら付きめん(冷かけ天ぷらうどん) (1)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
25	(長ねぎ)根切り、葉をカット	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認	

2. 天ぷら付きめん（冷かけ天ぷらうどん）（2）

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
26	(長ねぎ)洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
27	カ ッ ト (きざみ)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は破棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
28	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	

2. 天ぷら付きめん（冷かけ天ぷらうどん） （3）

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
29	(長ねぎ) 脱水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
30	(わかめ) 戻し (塩抜き)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 水槽の洗浄・殺菌の不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 水槽の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 水槽の洗浄・殺菌の不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	水槽の破損	保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認	
31	脱水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
32	カット	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿

2. 天ぷら付きめん（冷かけ天ぷらうどん）（4）

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
32	(わかめ) カット	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認	
33	(かまぼこ) 外装殺菌	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
34	開 封	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
35	(バター液を作る) 水の温度調節	腐敗・病原微生物の増殖	温度の管理不良	温度管理の徹底	PP	温度〇℃	温度の確認	従業員の再教育	温度管理記録簿の確認	温度管理記録簿
36	天ぷら粉の計量	腐敗・病原微生物による汚染	計量機器の清掃 殺菌の不良	清掃・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	再清掃・殺菌	清掃殺菌作業記録簿の確認	清掃殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
37	水の計量	腐敗・病原微生物による汚染	計量機器の洗浄 殺菌の不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	再洗浄・殺菌	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
38	バター液を作る	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機器の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿

2. 天ぷら付きめん（冷かけ天ぷらうどん）（5）

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
38	(バター液を作る) バター液を作る	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落 破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
39	(カット野菜)外装殺菌	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
40	開封	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
41	計量	腐敗・病原微生物による汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	再洗浄・殺菌	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
42	(小えび)解凍	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 解凍機の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機器の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落 破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿

2. 天ぷら付きめん（冷かけ天ぷらうどん） （6）

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
43	(小えび)洗 淨	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
44	水 切 り	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
45	計 量	腐敗・病原微生物による汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	再洗浄・殺菌	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
46	(混合～揚げ～冷却) バター液と混合	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機器の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認	

2. 天ぷら付きめん（冷かけ天ぷらうどん）（7）

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
47	(混合～揚げ～冷却) 揚げ	腐敗・病原微生物の残存	揚げ温度・時間の管理不良	揚げ温度・時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	CCP	温度〇℃ 時間〇分	温度・時間の確認	揚げ温度・時間の調節	フライヤー管理日報の確認 微生物検査記録簿の確認	フライヤー管理日報 微生物検査記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等 フライヤーの管理不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 フライヤーの洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準 機械整備基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	衛生教育記録簿 機械整備記録簿
48	油切り	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	衛生教育記録簿 機械整備記録簿
49	真空冷却	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	衛生教育記録簿 機械整備記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	冷却温度・時間の管理不良	温度・時間の理基準の遵守	PP	温度〇℃以下 時間〇分	温度・時間の確認	温度・時間の調節	温度時間管理記録簿の確認	温度時間管理記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	

3. サラダ付きめん（サラダめん） (1)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
34	(レタス) カット	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認	
35	洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
36	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	

3. サラダ付きめん（サラダめん） （2）

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
37	(レタス) 脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	作業者の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
38	(キュウリ) 洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認	
39	カ ャ ャ (両端～スライス)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿

3. サラダ付きめん（サラダめん） (3)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
40	(キュウリ) 殺菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
41	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
42	(トマト) 洗 淨	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認	
43	カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿

3. サラダ付きめん（サラダめん）（4）

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
43	(トマト) カット	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認	
44 45 46	(外装殺菌) カット野菜 ゆで卵 ハム	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
47 48 49 50 51	(開封又は開缶) カット野菜 ゆで卵 ハム ツナ コーン	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	

4. 冷やし中華めん（1）

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
25	(レタス) カット	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					

4. 冷やし中華めん (2)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
25	(レタス) カット	異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は破棄	衛生教育記録簿の確認	
26	洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は破棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
27	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 不良品は破棄又は選別使用	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
28	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	

4. 冷やし中華めん (3)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
29	(キュウリ) 洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の破損	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は破棄	衛生教育記録簿の確認	
30	カ ッ ト (両端～スライス)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は破棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
31	殺 菌	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					

4. 冷やし中華めん (4)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
32	(キュウリ) 脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
33	(解 凍) 錦糸玉子	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 解凍機の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機器の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落 破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は破棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
34 35 36	(外装殺菌) 錦糸玉子 ハム 紅生姜	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
37 38 39	(開封) 錦糸玉子 ハム 紅生姜	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	

5. 焼きそば・焼きうどん (1)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
25	(豚肉) 解凍	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 解凍機の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 機器の再洗浄	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落 破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP			従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
26	カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落 破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP			従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
27	計 量	腐敗・病原微生物による汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	再洗浄・破棄 又は選別使用	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP			従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
28	(キャベツ) カ ッ ト	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿

5. 焼きそば・焼きうどん (2)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
28	(キャベツ)カット	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
29	洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
30	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
31	計 量	腐敗・病原微生物による汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	再洗浄・破棄又は選別使用	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿

5. 焼きそば・焼きうどん (3)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
32	(もやし)洗 浄	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 洗浄不足	作業教育の徹底 洗浄作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
33	脱 水	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
34	計 量	腐敗・病原微生物による汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	再洗浄・破棄 又は選別使用	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
35	(カット野菜)外装殺菌	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
36	開 封	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 器具の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・破棄 又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿

5. 焼きそば・焼きうどん (4)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
36	(カット野菜) 開封	腐敗・病原微生物の増殖 異物の混入	従業員の取扱い不良 従業員の取扱い不良	作業教育の徹底 作業教育の徹底	PP PP	 衛生作業基準	 目視検査	 従業員の再教育	 衛生教育記録簿の確認	
37	計量	腐敗・病原微生物による汚染 異物の混入	器具の管理不良 従業員の取扱い不良	洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底	PP PP	衛生作業基準 衛生作業基準	作業状況の確認 目視検査	再洗浄・破棄又は選別使用 従業員の再教育	洗浄殺菌作業記録簿の確認 衛生教育記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿 衛生教育記録簿
38	(紅生姜) 外装殺菌	腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
39	開封	腐敗・病原微生物による汚染 腐敗・病原微生物の増殖 異物の混入	従業員の取扱い不良 器具の管理不良 従業員の取扱い不良 従業員の取扱い不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底 作業教育の徹底	PP PP PP	衛生作業基準 衛生作業基準	作業状況の確認 目視検査	従業員の再教育 再洗浄・破棄又は選別使用 従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認 衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
40 41 42 43 44	(下処理後の保管・一次処理) 豚肉 キャベツ もやし カット野菜 めん	腐敗・病原微生物による汚染 腐敗・病原微生物の増殖 異物の混入	従業員の取扱い不良 保管管理の不良 保管管理の不良 保管管理の不良	作業教育の徹底 保管管理基準の遵守 保管管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底 過剰収納の防止	PP PP PP	衛生作業基準 保管管理基準 温度10℃以下 過剰収納 保管管理基準	作業状況の確認 冷蔵庫温度の確認 適正収納の確認 作業状況の確認 目視検査	従業員の再教育 温度調節 再冷却又は廃棄 収納方法の変更 不良品は廃棄又は選別使用	衛生教育記録簿の確認 保管管理記録簿の確認 微生物検査記録簿の確認 機械整備記録簿の確認 保管管理記録簿の確認	衛生教育記録簿 保管管理記録簿 微生物検査記録簿 機械整備記録簿

5. 焼きそば・焼きうどん (5)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
45	(炒め油投入) 豚肉	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
46	キャベツ	異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
47	もやし									
48	カット野菜		器具の破損	保守・点検作業の徹底						
49	めん									
50	(具材の投入) 豚肉	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
51	キャベツ	異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
52	もやし									
53	カット野菜		器具の破損	保守・点検作業の徹底						
54	めん									
55	(炒め) 豚肉	腐敗・病原微生物の残存	炒め温度・時間の管理不良	温度時間の管理基準の遵守	CCP	温度〇℃ 時間〇分	温度・時間の確認	炒め温度・時間の調節 不良品は廃棄	炒め機管理日報の確認 微生物検査記録簿の確認	炒め機管理日報 微生物検査記録簿
56	キャベツ			保守・点検作業の徹底						
57	もやし									
58	カット野菜	異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
59	めん		機械部品の脱落 破損等	保守・点検作業の徹底				異物の除去又は廃棄	機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
60	(汁切り) 豚肉	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
61	キャベツ	異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
62	もやし									
63	カット野菜		器具の破損	保守・点検作業の徹底				異物の除去又は廃棄		

5. 焼きそば・焼きうどん (6)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
64	(ソース投入)	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
65	豚肉	異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
66	キャベツ		器具の破損	保守・点検作業の徹底				異物の除去又は廃棄		
67	もやし									
68	カット野菜									
69	(調味料等)	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
70	豚肉	異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
71	キャベツ		器具の破損	保守・点検作業の徹底				異物の除去又は廃棄		
72	もやし									
73	カット野菜									
74	(真空冷却)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
75	豚肉		機器の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底				再洗浄・殺菌	機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
76	キャベツ									
77	もやし	腐敗・病原微生物の増殖	冷却温度・時間の管理不良	温度・時間の管理基準の遵守	PP	温度〇℃以下 時間〇分	温度・時間の確認	温度・時間の調節	温度時間管理記録簿の確認	温度時間管理記録簿
78	カット野菜	異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
79	めん		機械部品の脱落破損等	保守・点検作業の徹底				異物の除去又は廃棄	機械整備記録簿の確認	
81	(めん)計量	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	再洗浄・破棄又は選別使用	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿
			機具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底				従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	機械整備記録簿
			機械部品の脱落破損等	保守・点検作業の徹底				異物の除去又は廃棄	機械整備記録簿の確認	

6. めんつゆ (1)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
18 19 20 21 22	(計量) かつを・いりこ こんぶ 水 醤油 副原料等	腐敗・病原微生物による汚染	計量機器の清掃 (又は洗浄)・殺菌の不良	清掃(又は洗浄)・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	再洗浄・殺菌	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
23	混合 (こんぶを水に漬ける)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
24	加熱	腐敗・病原微生物の残存	加熱温度・時間の管理不良	温度時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	CCP	温度〇℃ 時間〇分	温度・時間の確認	加熱温度・時間の調節 不良品は廃棄	めんつゆ管理日報の確認 微生物検査記録簿の確認	めんつゆ管理日報 微生物検査記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落 破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	衛生教育記録簿 機械整備記録簿
25	混合 (かつを・いりこを投入)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	

6. めんつゆ (2)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
26	ろ 過	腐敗・病原微生物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
27	混 合 (醤油等を投入)	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
28	加 熱	腐敗・病原微生物の残存	加熱温度・時間の管理不良	温度時間の管理基準の遵守 保守・点検作業の徹底	PP	温度〇℃ 時間〇分	温度・時間の確認	加熱温度・時間の調節 不良品は廃棄	めんつゆ管理日報の確認 微生物検査記録簿の確認	めんつゆ管理日報 微生物検査記録簿 衛生教育記録簿 機械整備記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良 機械部品の脱落 破損等	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育 異物の除去又は廃棄	衛生教育記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	
29	計 量	腐敗・病原微生物による汚染	器具の管理不良	洗浄・殺菌作業の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	再洗浄・殺菌	洗浄殺菌作業記録簿の確認	洗浄殺菌作業記録簿 衛生教育記録簿
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	

6. めんつゆ (3)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
30	包 装	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 機器の管理不良 包装資材のピンホール・シールの不良	作業教育の徹底 洗浄・殺菌作業の徹底 保守・点検作業の徹底	PP	衛生作業基準 機械整備基準 シール不良なし	作業状況の確認 洗浄・整備状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
		異物の混入	機械部品の脱落破損等	保守・点検作業の徹底	PP	機械整備基準	目視検査	異物の除去又は廃棄	機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
31	冷 却	腐敗・病原微生物による汚染	包装資材の破損	目視検査	PP	破損品管理	目視検査	不良品の廃棄	機械整備記録簿の確認	機械整備記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	冷却温度・時間の管理不良	冷却温度・時間の管理基準の遵守	PP	冷却温度 〇℃以下 時間〇分	冷却温度・時間の確認	温度・時間の調節	冷却温度管理記録簿の確認	冷却温度管理記録簿
32	検 品	金属異物の残存	金属探知機の作動不良 機械類の管理不良	テストピースによる作動のチェック 保守・点検作業の徹底	CCP	金属異物が検出されないこと Fe〇mmφ Sus〇mmφ	金属探知機の作動確認	排除品の確認と破棄	金属探知機の作動記録簿の確認 テストピースによる作動のチェック 機械整備記録簿の確認	金属探知機作動記録簿 機械整備記録簿
		他の異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底 目視検査	PP	衛生作業基準	作業状況の確認 目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿

6. めんつゆ (4)

No	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 or PP	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名
32	検品	腐敗・病原微生物による汚染	従業員の取扱い不良 包装資材の破損 シールの不良	作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 目視検査	PP	衛生作業基準 シール不良	作業状況の確認 目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP					
33	保管	腐敗・病原微生物の増殖	保管管理の不良 過剰収納	保管管理基準の遵守 過剰収納の防止 保守・点検作業の徹底	(CCP)	温度〇℃以下 適正収納	冷蔵庫温度の確認 適正収納の確認	温度調節 再冷却又は廃棄 収納方法の変更	保管管理記録簿の確認 微生物検査記録簿の確認 機械整備記録簿の確認	保管管理記録簿 微生物検査記録簿 機械整備記録簿
34	盛り付けラインへ移動	腐敗・病原微生物による汚染	移動台車・盛り付けラインの洗浄・殺菌の不良 従業員の取扱い不良	洗浄・殺菌作業の徹底 作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育 再洗浄・殺菌	衛生教育記録簿の確認 洗浄殺菌作業記録簿の確認	衛生教育記録簿 洗浄殺菌作業記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	品温の上昇 大量の移動	室内温度の管理基準の遵守 最小ロット・最小時間に対応した適量を移動 作業教育の徹底	PP	室内温度 〇℃以下 ロット管理	室内温度の確認	再冷却又は廃棄	温度測定記録簿の確認 温度計チェック	温度測定記録簿
			従業員の取扱い不良	作業教育の徹底		衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	
		異物の混入	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底	PP	衛生作業基準	作業状況の確認	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	

禁無断転載

HACCP マニュアル

生めん・半生めん・ゆでめん・むしめん・冷凍めん・調理めん
生めん類・調理めんの HACCP プラン編

発 行 平成13年3月

発行者 財団法人 食品産業センター

〒107-0052 東京都港区赤坂1丁目9番13号

(三会堂ビル7階)

電話 03-3224-2380

全国製麺協同組合連合会

〒135-0004 東京都江東区森下3丁目14番3号

電話 03-3634-2255

印刷所 株式会社 太陽美術

東京都江東区清澄2丁目7番11号

電話 03-3642-6045