

危害分析・重要管理方式（HACCP）マニュアル

「調理冷凍食品」正誤表

訂正箇所	誤		正
13p様式1・製品の重要な特性	水分活、性	、字削除	水分活性
16P右上 1行目	冷凍保管からあ出荷	1字削除	冷凍保管から出荷
18P・表3中	物理的（Pと略記）	前文削除	7/7記載につき
21P様式5-2・	2. 物理的 危 害	1字訂正	3. 物理的 危 害
22P左上 6行目	ること：	字挿入	
24P左上 3行目	非病源性的の	1字訂正	非病原性的の
25P左上 9行目	…して解説した1. (2)	1字訂正	…して解説した2. (2)
25P左下10行目	ただ、(7)HA（危害）	1字訂正	ただ、(8)HA（危害）
27P右下 5行目	源微生物は	1字訂正	原微生物は
28P右上11行目	等によっ違ってくる	1字挿入	等によって違ってくる
29P右上11行目	を性格に報告しなけ	2字訂正	を正確に報告しなけ
34P右下10行目	製造李段階において	1字削除	製造段階において
40P右上 7~8行目	ここではグラタンの	4字訂正	ここではハンバーグの
40P右下13行目	群れ及びたまねぎ、	1字削除	群及びたまねぎ、
48P左下 5行目	設置された棒温度計	1字挿入	設置された棒状温度計
48P右下 7行目	夏期と冬季の温度変化	1字訂正	夏季と冬季の
49P右下14~15行目	異常であったが、時間 であったか、時間帯 であったか、	1 5字削除	異常であったか、
51P左上 6行目	表)に原料料名、	1字訂正	表)に原材料名、
62P左下15行目	時間の管理は重要で、	6字挿入	時間の管理は重要で、 CCPとなる。
64P左上13行目	拭き取りやを行ない	1字削除	拭き取りを行ない
64P左上15行目	夏期と冬季の温度変化	1字訂正	夏季と冬季の温度変化
70P左上15行目	記載項目の側の数字は	1字挿入	記載項目の左側の数字は
79P右下 3行目	再加合は措置ルールを	1字訂正	再加熱は措置ルールを
80P左下12行目	菌が正しい方法で行	1字削除	菌が正しい方法で行われて
80P右上 6行目	情報が必要であるると	1字削除	情報が必要であると
84P左下 5行目	な等内。	2字訂正	ならない。
85P左下14行目	記載項目の側の数字は	1字挿入	記載項目の左側の数字は
93P左下 3行目	正確な稼働記録で	1字訂正	正確な稼働記録で
99P様式2・原材料リスト内	冷凍鶏菜	1字訂正	冷凍鶏肉
101P左下17行目	を建てるうえで重要で	1字訂正	を立てるうえで重要で
102P右下 5行目	保守点検など、源を断	1字挿入	保守点検など、根源を断
109P様式2・原材料リスト内	粒状植物性たん白質	1字削除	粒状植物性たん白
111P右上10行目	ん白質、砂糖等)	1字削除	ん白、砂糖等)