

IV 給食用食品の製造過程の管理

Ⅳ 給食用食品の製造過程の管理

1. 加熱調理食品の計画・管理

(1) 単一調理操作食品

① 揚げ物系

ア. 揚げ物料理……………とんかつ

イ. 炒め物料理……………焼きそば

② 煮物系

ア. 煮物料理……………肉じゃが

イ. 汁物料理……………豆腐・わかめのみそ汁

ウ. 蒸し物料理……………茶わん蒸し

③ 焼き物系

ア. 直火焼き料理……………さんま塩焼き

イ. ロースト料理……………ロースト・チキン

(2) 複合調理操作食品

① 揚煮物系

ア. 揚げ煮料理……………白身魚の揚煮

イ. 炒り煮料理……………ひじきの炒り煮

② 煮・焼き物系

ア. 蒸し焼料理……………鮭のホイル焼

2. 非加熱調理食品の計画・管理

ア. 生料理……………①グリーン・サラダ

② 刺し身

イ. 和え料理……………法蓮草のごま和え

ウ. 酢の料理……………たこ酢

エ. 漬け料理……………白菜の一夜漬

3. 再加熱食品の計画・管理

ア. 再加熱料理……………すき焼

表Ⅳ－１ 揚げ物調理マニュアル「とんかつ」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
豚肉 ↓ 小麦粉 ↓ 卵 ↓ バン粉 ↓ ↓ 受入れ検品 ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ 保 管 ↓ ↓ ↓ ↓ 粉をまぶす 卵を溶く ↓ ↓ 溶き卵をつける ↓ ↓ バン粉をつける ↓ 揚げ油 ↓ 揚げる ↓ 油切り ↓ ウォーマーに並べる ↓ 提供時に盛り付ける ↓ 廃棄処分	割卵の際の汚染 手指からの汚染 油の酸化による有害物質の発生 加熱不足による生残菌 器具からの汚染 器具からの汚染 生残菌の増殖 生残菌の増殖		各食品が受入れ時に決められた保管温度帯か 保管時の庫内温度（冷蔵庫 5℃以下 冷凍庫 -18℃以下） 卵は汚れを取ってから一個ずつ中身の異常をチェックしながら割卵する 割卵後、作業者は手洗い消毒をした後、次の作業に取りかかる 油は酸価が2.5未満のものを試用する 豚肉の中心温度が75℃以上1分間以上になるように加熱する 油切り容器は消毒済のものを使用する ウォーマーのホテルバンは消毒済のものを使用する ウォーマーは設定温度・湯温共70℃以上とする 常温で2時間を経過、又は、冷蔵10℃以下、温蔵65℃以上の場合には4時間を経過したものは廃棄処分する	各食品 冷蔵庫・冷凍庫内温度 油 中心温度 設定温度とウォーマーの湯温 各食品	温度計 隔測温度計 酸価測定器 食品温度計による測定 温度計 時計	受入れ時 搬入時 始業時 最終段階 食品保管時 随時	受入担当者 受入担当者 調理担当者 調理担当者 調理担当者 提供担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 2.5以上の場合は油を交換する 75℃以上、1分間以上に達していないロットは再加熱を行う 湯温が70℃に達していなかった場合は温度調節ツマミを調整する 温蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	記録の確認 記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫の定期点検 酸価測定器の点検 測定機器の点検 ウォーマーの保守点検 時計の点検	検収の記録簿 食品保管時の記録簿 食品の加熱加工の記録簿 食品保管時の記録簿 残存料理の扱い記録簿

表Ⅳ-2 炒め物調理マニュアル「焼きそば」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
豚肉 キャベツ ↓ ↓ ↓ ↓ 受入れ検品 ↓ ↓ ↓ ↓ 保管 ↓ ↓ ↓ ↓ 計量 ↓ ↓ ↓ ↓ 洗浄 ↓ ↓ ↓ ↓ カット			各食品が受入れ時に決められた保管温度帯か	各食品	温度計	受入れ時	受入担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認	検収の記録簿
油 ↓ ↓ ↓ ↓ 炒める←	油の酸化による有害物質の発生 加熱不足による生残菌	CCP CCP	油は酸価が2.5未満のものを使用する 食品全体の中心温度が75℃1分間以上になるように加熱する	油 中心温度	酸価測定器 食品温度計による測定	始業時 最終段階	調理担当者 調理担当者	2.5以上の場合は油を交換する 75℃、1分間以上に達していないロットは再加熱を行う	酸価測定器の点検 測定機器の点検	食品の加熱加工の記録簿
↓ ウオーマーに並べる ↓ 提供時に盛り付ける ↓ 廃棄処分	器具からの汚染 生残菌の増殖	CCP CCP	ウオーマーのホテルパンは消毒済のものを使用する ウオーマーは設定温度・湯温共70℃以上とする	設定温度とウオーマーの湯温	温度計	食品保管時	調理担当者	湯温が70℃に達していなかった場合は温度調節ツマミを調整する	ウオーマーの保守点検	食品保管時の記録簿
	生残菌の増殖	CCP	常温で2時間を経過、又は、冷蔵10℃以下、温蔵65℃以上の場合には4時間を経過したものは廃棄処分する	各食品	時計	随時	提供担当者	温蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	時計の点検	残存料理の扱い記録簿

表Ⅳ－３ 煮物調理マニュアル「肉じゃが」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
牛 肉 生野菜 ↓ ↓ 受入れ検品 ↓ ↓ 保 管 ↓ ↓ 計 量 洗 浄 ↓ ↓ カ ャ ャ ↓ ↓ 加熱調理（煮込み） ↓ ウォーマーに並べる ↓ 廃棄処分	交差汚染 加熱不足による 生残菌 器具からの汚染 生残菌の増殖 生残菌の増殖	 CCP CCP CCP	各食品が受入れ時に決められた保管温度帯か 保管時の庫内温度（冷蔵庫5℃、冷凍庫－18℃以下） 器具類を専用化する 75℃、1分間以上に加熱する ウォーマーのホテルパンは消毒済のものを使用する ウォーマーは設定温度・湯温共70℃以上とする 常温で2時間を経過、又は、冷蔵10℃以下、温蔵65℃以上の場合には4時間を経過したものは廃棄処分する	各食品 冷蔵庫・冷凍庫内温度計 中心温度 設定温度とウォーマーの湯温 各食品	温度計 隔測温度計 食品温度計による測定 温度計 時計	受入時 搬入時 煮込みの最終段階 食品保管時 随時	受入担当者 受入担当者 調理担当者 調理担当者 提供担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 75℃、1分間以上に達していない場合は75℃以上に加熱する 湯温が70℃に達していなかった場合は温度調整ツマミを調整する 温蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	記録の確認 記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫の定期点検 定機器の点検 ウォーマーの保守点検 時計の点検	検収の記録簿 食品保管時の記録簿 食品の加熱加工の記録簿 残存料理の扱い記録簿

表Ⅳ－４ 汁物調理マニュアル「豆腐・わかめのみそ汁」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
豆腐・わかめ・みそ ↓ ↓ ↓ 受入れ検品 ↓ ↓ ↓ 保管 ↓ ↓ ↓ 計量 ↓ ↓ カット ↓ ↓ 加熱調理 ↓ ↓ 調味 ↓ ウォーマーに並べる ↓ 提供時に盛り付ける ↓ 廃棄処分	交差汚染 加熱不足による 生残菌 器具からの汚染 生残菌の増殖 器具からの汚染 生残菌の増殖	 CCP CCP CCP	各食品が受入れ時に決められた保管温度帯か 保管時の庫内温度 (冷蔵庫 5℃、冷凍庫 -18℃以下) 器具類を専用化する 75℃、1分間以上に加熱する ウォーマーのホテルパンは消毒済のものを使用する ウォーマーは設定温度・湯温共70℃以上とする 盛付用レードルは消毒済のものを使用する 常温で2時間を経過、又は、冷蔵10℃以下、温蔵65℃以上の場合は4時間を経過したものは廃棄処分する	各食品 冷蔵庫・冷凍庫内温度計 中心温度 設定温度とウォーマーの湯温 各食品	温度計 隔測温度計 食品温度計による測定 温度計 時計	受入時 搬入時 煮込みの最終段階 食品保管時 随時	受入担当者 受入担当者 調理担当者 調理担当者 提供担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 75℃、1分間以上に達していない場合は75℃以上に加熱する 湯温が70℃に達していない場合は温度調整ツマミを調整する 温蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	記録の確認 記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫の定期点検 測定機器の保守点検 ウォーマーの保守点検 時計の点検	検収の記録簿 食品保管時の記録簿 食品の加熱加工の記録簿 食品保管時の記録簿 残存料理の扱い記録簿

表Ⅳ－５ 蒸し物調理マニュアル「茶わん蒸し」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
卵鶏カ干ユ三 肉マしリ葉 ボい根 コたけ ↓ 受入れ検品 ↓ 保 管 ↓ 洗 浄 ↓ カット ↓ 加熱調理 ↓ 温蔵庫に並べる ↓ 提 供 ↓ 廃棄処分			各食品が受入れ時に決められた保管温度帯か 保管時の庫内温度 (冷蔵庫 5℃、冷凍庫 -18℃以下) 器具類を専用化する	各食品 冷蔵庫・ 冷凍庫内 温度計	温度計 隔測温度 計	受入時 搬入時	受入担当者 受入担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認 記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫 の定期点検	検収の記録簿 食品保管時の記録簿
	交差汚染									
	加熱不足による 生残菌	CCP	75℃、1分間以上に加熱する	中心温度	食品温度 計による 測定	蒸しの最終段階	調理担当者	75℃、1分間以上に達していない場合は75℃以上に加熱する	測定機器の点検	食品の加熱加工 の記録簿
	生残菌の増殖	CCP	温蔵庫は設定温度・湯温 共70℃以上とする	設定温度	温度計	食品保管時	調理担当者	湯温が70℃に達していなかった場合は温度調整ツマミを調整する	温蔵庫の保守点 検	食品保管時の記録簿
	生残菌の増殖	CCP	常温では2時間、又は冷蔵10℃以下、温蔵65℃以上の場合は4時間を経過したものは廃棄処分する	各食品	時計	随時	提供担当者	温蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	時計の点検	残存料理の扱い 記録簿

表Ⅳ－6 直火焼き調理マニュアル「さんまの塩焼き」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
さんま ↓ 受入れ検品 ↓ 保 管			食品が受入れ時に決められた保管温度帯か 保管時の庫内温度（冷蔵庫5℃、冷凍庫－18℃以下）	食品 冷蔵庫・冷凍庫内温度計	温度計 隔測温度計	受入時 搬入時	受入担当者 受入担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認 記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫の定期点検	検収の記録簿 食品保管時の記録等
↓ 加熱調理 ↓ ウォーマーに並べる	加熱不足による生残菌 器具からの汚染	CCP	さんまの中心温度を75℃、1分間以上に加熱する ウォーマーのホテルパンは消毒済のものを使用する	中心温度	食品温度計による測定	加熱の最終段階	調理担当者	75℃、1分間以上に達していない場合は75℃、1分間以上に加熱する	測定機器の点検	食品の加熱加工の記録簿
↓ 提供時に盛り付ける	生残菌の増殖 器具からの汚染	CCP	ウォーマーは設定温度・湯温共70℃以上とする 盛り付け用トングは消毒済のものを使用する	設定温度とウォーマーの湯温	温度計	食品保管時	調理担当者	湯温が70℃に達していなかった場合は温度調整ツマミを調整する	ウォーマーの保守点検	食品保管時の記録簿
↓ 廃棄処分	生残菌の増殖	CCP	常温で2時間、又は冷蔵10℃以下、温蔵65℃以上の場合は4時間を経過したものは廃棄処分する	各食品	時計	随時	提供担当者	温蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	時計の点検	残存料理の扱い記録簿

表Ⅳ－７ ロースト調理マニュアル「ローストチキン」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
チキン ↓ 受入れ検品 ↓ 保管			食品が受入れ時に決められた保管温度帯か 保管時の庫内温度 (冷蔵庫5℃、冷凍庫－18℃以下)	食品 冷蔵庫・冷凍庫内温度計	温度計 隔測温度計	受入時 搬入時	受入担当者 受入担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認 記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫の定期点検	検収の記録簿 食品保管時の記録簿
↓ 加熱調理 (オープン)	加熱不足による 生残菌	CCP	チキンの中心温度を75℃、1分間以上に加熱する	中心温度	食品温度計による測定	加熱の最終段階	調理担当者	75℃、1分間以上に達していない場合は75℃以上に加熱する	測定機器の点検	食品の加熱加工の記録簿
↓ ウォーマーに並べる	器具からの汚染 生残菌の増殖	CCP	ウォーマーのホテルパンは消毒済のものを使用する ウォーマーは設定温度・湯温共70℃以上とする	設定温度とウォーマーの湯温	温度計	食品保管時	調理担当者	湯温が70℃に達していなかった場合は温度調整つまみを調整する	ウォーマーの保守点検	食品保管時の記録簿
↓ 提供時に盛り付ける	器具からの汚染	CCP	盛り付け用トングは消毒済のものを使用する							
↓ 廃棄処分	生残菌の増殖		常温で2時間、又は冷蔵10℃以下、温蔵65℃以上の場合は4時間を経過したものは廃棄処分する	各食品	時計	随時	提供担当者	温蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	時計の点検	残存料理の扱い記録簿

表Ⅳ-8 揚げ煮調理マニュアル「自身魚の揚げ煮」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
白身魚 ↓ 小麦粉 ↓ 受入れ検品 ↓ 保管 ↓ 粉をまぶす			各食品が受入れ時に決められた保管温度帯か	各食品	温度計	受入れ時	受入担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認	検収の記録簿
揚げ油 ↓ 揚げ ↓ 油切り ↓ 鍋のダシで煮る ↓ ウォーマーに並べる ↓ 提供時に盛り付ける ↓ 廃棄処分	油の酸化による有害物質の発生 加熱不足による生残菌 器具からの汚染 加熱不足による生残菌 器具からの汚染 生残菌の増殖 器具からの汚染 生残菌の増殖	CCP CCP CCP CCP CCP	保管時の庫内温度（冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-18℃以下） 油は酸価が2.5未満のものを使用する 白身魚の中心温度が75℃1分間以上になるように加熱する 油切り容器は消毒済のものを使用する 白身魚の中心温度が75℃、1分間以上になるように加熱する ウォーマーのホテルパンは消毒済のものを使用する ウォーマーは設定温度・湯温共70℃以上とする 盛り付け用トングは消毒済のものを使用する 常温で2時間以上、又は、冷蔵10℃以下、温蔵65℃以上の場合は4時間を経過したものは廃棄処分する	冷蔵庫・冷凍庫内温度 油 中心温度 中心温度 設定温度とウォーマーの湯温 各食品	隔測温度計 酸価測定器 食品温度計による測定 食品温度計による測定 温度計 時計	搬入時 始業時 最終段階 最終段階 食品保管時 随時	受入担当者 調理担当者 調理担当者 調理担当者 調理担当者 提供担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 2.5以上の場合は油を交換する 75℃1分間以上に達していないロットは再加熱を行う 75℃、1分間以上に達していないロットは再加熱を行う 湯温が70℃に達していない場合は温度調整ツマミを調整する 温蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫の定期点検 酸価測定器の点検 測定機器の点検 測定機器の点検 ウォーマーの保守点検 時計の点検	食品保管時の記録簿 残存料理の扱い記録簿

表Ⅳ－９ 炒り煮調理マニュアル「ひじきの炒り煮」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
ひじき 油あげ 人参 ↓ 受入れ検品 ↓ 保管 ↓ 計量 ↓ 洗浄 ↓ カット ↓ 加熱調理 (ダシがなくなるまで煮込み、 最後は炒る) ↓ ウォーマーに並べる ↓ 提供時に盛り付ける ↓ 廃棄処分			各食品が受入れ時に決められた保管温度帯か 保管時の庫内温度 (冷蔵庫 5℃、冷凍庫 -18℃以下)	各食品 冷蔵庫・冷凍庫内温度計	温度計 隔測温度計	受入時 搬入時	受入担当者 受入担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認 記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫の定期点検	検収の記録簿 食品保管時の記録簿
	加熱不足による生残菌	CCP	75℃、1分間以上に加熱する	中心温度	食品温度計による測定	煮込みの最終段階	調理担当者	75℃、1分間以上に達していない場合は75℃以上に加熱する	測定機器の点検	食品の加熱加工の記録簿
	器具からの汚染 生残菌の増殖	CCP	ウォーマーのホテルバンは消毒済のものを使用する ウォーマーは設定温度・湯温共70℃以上とする	設定温度とウォーマーの湯温	温度計	食品保管時	調理担当者	湯温が70℃に達していなかった場合は温度調整ツマミを調整する	ウォーマーの保守点検	食品保管時の記録簿
	器具からの汚染 生残菌の増殖	CCP	盛り付け用トングは消毒済のものを使用する 常温で2時間以上、又は、冷蔵10℃以下、温蔵65℃以上の場合は4時間を経過したものは廃棄処分する	各食品	時計	随時	提供担当者	温蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	時計の点検	残存料理の扱い記録簿

表Ⅳ-10 蒸し煮調理マニュアル「サケのホイル焼き（洋）」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
サケ（切り身） ↓ 受入れ検品 ↓ 保 管 ↓ バターを塗った アルミホイルに 包む ↓ 加熱調理 ↓ ウォーマーに並 べる ↓ 提供時に 盛り付ける ↓ 廃棄処分			各食品が受入れ時に決め られた保管温度帯か 保管時の庫内温度 （冷蔵庫5℃、冷凍庫-18℃以下） サケの中心温度を75℃、 1分間以上に加熱する ウォーマーのホテルパンは 消毒済のものを使用する ウォーマーは設定温度・ 湯温共70℃以上とする 盛り付け用トングは消毒 済のものを使用する 常温で2時間以上、又は、 冷蔵10℃以下、温蔵65℃ 以上の場合は4時間を経 過したものは廃棄処分す る	食品 冷蔵庫・ 冷凍庫内 温度計 中心温度 設定温度 とウォー マーの湯 温 各食品	温度計 隔測温度 計 食品温度 計による 測定 温度計 時計	受入時 搬入時 加熱の最 終段階 食品保管 時 随時	受入担当者 受入担当者 調理担当者 調理担当者 提供担当者	規定温度帯より高い場合 は調理責任者に報告し、 対応を検討する 規定温度帯より高い場合 は調理責任者に報告し、 対応を検討する 75℃に達していない場合 は75℃、1分間以上に加 熱する 湯温が70℃に達してい なかった場合は温度調整 ツマミを調整する 温蔵開始時間が不明なも のは廃棄処分する	記録の確認 記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫 の定期点検 測定機器の保守 点検 ウォーマーの保 守点検 時計の点検	検収の記録簿 食品保管時の記 録簿 食品の加熱加工 の記録簿 食品保管時の記 録簿 残存料理の扱い 記録簿

表Ⅳ-11 なま物調理マニュアル「グリーンサラダ」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
レタス キャベツ 玉ねぎ 人参 トマト ↓ 受入れ検品 ↓ 保管 ↓ 計量 ↓ 洗浄 ↓ 薬液消毒 ↓ カット ↓ バイレッシュに 移しかえる ↓ 提供時に 盛り付ける ↓ 廃棄処分			各食品が受入れ時に決め られた保管温度帯か 保管時の庫内温度 (冷蔵庫 5℃、以下)	各食品 冷蔵庫庫 内温度計	温度計 隔測温度 計	受入時 搬入時	受入担当者 受入担当者	規定温度帯より高い場合 は調理責任者に報告し、 対応を検討する 規定温度帯より高い場合 は調理責任者に報告し、 対応を検討する	記録の確認 記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫 の定期点検	検収の記録簿 食品保管時の記 録簿
	消毒不足による 生残菌	CCP	正しく消毒をする （「野菜洗浄消毒マニ ュアル」を参照すること）	薬液濃度 と浸漬時 間	計量カッ プと時計 による記 録	浸漬時	調理担当者	計量誤りがあった場合は 再度正しく薬液を作り直 して所定時間浸漬する	記録の確認	野菜、果物類消 毒記録簿
	交差汚染		包丁、まな板を清潔に保 つ（「洗浄・消毒マニ ュアル」を参照すること）							
	器具からの汚染	CCP	バイレッシュは消毒済の ものを使用する							
	器具からの汚染		盛り付け用トングは消毒 済のものを使用する							
	生残菌の増殖	CCP	常温で2時間以上、又は、 冷蔵10℃以下、冷蔵65℃ 以上の場合は4時間を経 過したものは廃棄処分す る	各食品	時計	随時	提供担当者	冷蔵開始時間が不明なも のは廃棄処分にする	時計の点検	残存料理扱い記 録簿

表Ⅳ-12 なま物調理マニュアル「刺身（おろし作業～切り身）」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
魚（ラウンド） ↓ 受入れ検品 ↓ 保管 ↓ 下処理 （頭・内臓を取り除く） ↓ 三枚おろし 皮引き ↓ 切り身にし、盛り付け ↓ 保管 ↓ 提供 ↓ 廃棄処分	付着している菌 用具・手指からの汚染 用具・手指からの汚染 冷蔵庫内での汚染 生残菌の増殖 生残菌の増殖	CCP CCP CCP	食品が受入れ時に決められた保管温度帯か 保管時の庫内温度（冷蔵庫5℃以下） 器具類を専用化する 表面を流水で洗う 使用後の用具類、手指の洗浄・消毒 用具類を専用化し、下処理時のものと変える 直前消毒（用具・手指）をする等して清潔なものを使用 使用後の用具・手指の洗浄・消毒 用具類を専用化し、消毒済のものを使用（直前消毒） 保管時の冷蔵ケース庫内温度（冷蔵庫5℃以下） 4時間以上経過したものは廃棄処分する	食品 冷蔵庫内温度 用具類 手指 用具類 手指 用具類 手指 用具類 手指	温度計 隔測温度計 煮沸又は薬液（消毒マニュアル参照） 煮沸又は薬液（消毒マニュアル参照） 煮沸又は薬液（消毒マニュアル参照） 煮沸又は薬液（消毒マニュアル参照）	受入時 搬入時 作業後 作業直前 作業直前 保管時 随時	受入担当者 受入担当者 調理担当者 調理担当者 調理担当者 調理担当者 提供担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 煮沸消毒の湯温が上昇しない場合は火力を上げる→上昇しない場合は責任者に報告 薬液消毒の場合で用具が乾燥していない場合は水分をよく拭き取ってから行う 消毒していない場合はすぐに消毒を行う 規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する 温蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	記録の確認 記録の確認 冷蔵庫の定期点検 消毒槽の保守点検 用具の乾燥常態を確認 記録の確認 記録の確認 冷蔵庫の定期点検 時計の点検	検収の記録簿 食品保管時の記録簿 器具用具の消毒記録簿 器具用具の消毒記録簿 器具用具の消毒記録簿 食品保管時の記録簿 残存料理の扱い記録簿

表Ⅳ-13 和え物調理マニュアル「法蓮草のゴマ和え」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
法蓮草 ゴマ ↓ ↓ 受入れ検品 ↓ ↓ 保 管 ↓ ↓ 加熱調理 (ボイル) ↓ ボールに移しかえてダシ とゴマで和える ↓ 廃棄処分	加熱不足による 生残菌 手指及び器具か らの汚染 生残菌の増殖	CCP CCP	各食品が受入れ時に決め られた保管温度帯か 保管時の庫内温度 (冷蔵庫5℃、冷凍庫- 18℃以下) 法蓮草を入れてから湯が 再沸騰するまで加熱する ボールは消毒済のものを 使用する 常温で2時間以上、又は、 冷蔵10℃以下、温蔵65℃ 以上の場合は4時間を経 過したものは廃棄処分す る	各食品 冷蔵庫・ 冷凍庫内 温度計 中心温度 各食品	温度計 隔測温度 計 食品温度 計による 測定 時計	受入時 搬入時 煮込みの 最終段階 随時	受入担当者 受入担当者 調理担当者 提供担当者	規定温度帯より高い場合 は調理責任者に報告し、 対応を検討する 規定温度帯より高い場合 は調理責任者に報告し、 対応を検討する 75℃、1分間以上に達 していない場合は75℃ 以上に加熱する 冷蔵開始時間が不明なも のは廃棄処分する	記録の確認 記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫 の定期点検 測定機器の保守 点検 時計の点検	検収の記録簿 食品保管時の記 録簿 食品の加熱加工 の記録簿 残存料理扱い記 録簿

表Ⅳ-14 酢の物調理マニュアル「たこ酢」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
タ コ ↓ ↓ ↓ 受入れ検品			各食品が受入れ時に決められた保管温度帯か	各食品	温度計	受入時	受入担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認	検収の記録簿
↓ ↓ ↓ 保 管			保管時の庫内温度 (冷蔵庫5℃、冷凍庫-18℃以下)	冷蔵庫・ 冷凍庫内 温度計	隔測温度 計	搬入時	受入担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫 の定期点検	食品保管時の記 録簿
↓ ↓ ↓ 洗浄・薬液消毒	消毒不足による 生残菌		正しく消毒をする (「野菜洗浄消毒マニ ュアル」を参照する)	薬液濃度 と浸漬時 間	計量カッ プと時計 による記 録	浸漬時	調理担当者	計量誤りがあった場合は再度正しく薬液を作り直して所定時間浸漬する	記録の確認	野菜、果物類消 毒記録簿
↓ ↓ ↓ カット	交差汚染		包丁、まな板を清潔に保つ (「洗浄・消毒マニ ュアル」を参照すること)							
↓ 加熱 調理 (ボイル)	加熱不足による 生残菌	CCP	タコ及びワカメは鍋に入 れてから湯が再沸騰する まで加熱する	湯温度	食品温度 計による 測定	ボイルの 最終段階	調理担当者	98℃に達していない場 合は98℃以上に加熱す る	測定機器の保守 点検	食品の加熱加工 の記録簿
↓ ↓ ↓ ボールに移しか えて調味した酢 で和えて盛り付 ける	手指及び器具か らの汚染	CCP	ボールは消毒済のものを 使用する							
↓ 提 供										
↓ 廃棄処分	生残菌の増殖	CCP	常温で2時間以上、又は、 冷蔵10℃以下、温蔵65℃ 以上の場合には4時間を経 過したものは廃棄処分す る	各食品	時計	随時	提供担当者	冷蔵開始時間が不明なも のは廃棄処分する	時計の点検	残存料理扱い記 録簿

表Ⅳ-15 漬け物調理マニュアル「白菜の一夜漬け」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
白菜 ↓ 受入れ検品 ↓ 保管 ↓ 洗浄薬液消毒 ↓ カット ↓ 調味しバイレッシュュに移しかえる ↓ 保管（一晚） ↓ カットして盛り付け ↓ 提供 ↓ 廃棄処分										
			各食品が受入れ時に決められた保管温度帯か	各食品	温度計	受入時	受入担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認	検収の記録簿
	消毒不足による 生残菌	CCP	正しく消毒をする （「野菜洗浄消毒マニュアル」を参照すること）	薬液濃度と浸漬時間	計量カップと時計による記録	浸漬時	調理担当者	計量誤りがあった場合は再度正しく薬液を作り直して所定時間浸漬する	記録の確認	野菜、果物類の 消毒記録簿
	交差汚染		包丁、まな板を清潔に保つ（「洗浄・消毒マニュアル」を参照すること）							
	器具からの汚染		バイレッシュュは消毒済のものを使用する							
	生残菌の増殖	CCP	保管時の庫内温度 （冷蔵か5℃）	冷蔵庫・冷凍庫内温度計	隔速温度計	搬入時	調理担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫の定期点検	食品保管時の記録簿
	交差の汚染 器具からの汚染		包丁、まな板を清潔に保つ（「洗浄・消毒マニュアル」を参照すること）							
	生残菌の増殖	CCP	常温で2時間以上、又は、冷蔵10℃以下、温蔵65℃以上の場合は4時間を経過したものは廃棄処分する	各食品	時計	随時	提供担当者	冷蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	時計の点検	残存料理扱い記録簿

表Ⅳ-16 再加熱調理マニュアル「すき焼き」

作業工程	危害	重要 管理点	管理基準・管理ポイント	監視方法				改善措置・対策	検証	記録文書名
				監視の対象物	方法	測定時期	監視者			
すき焼（製品）										
↓										
受入れ検品		CCP	各食品が受入れ時に決められた保管温度帯か	各食品	温度計	受入時	受入担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認	検収の記録簿
↓										
保管		CCP	保管時の庫内温度（冷蔵庫5℃、冷凍庫-18℃以下）	冷蔵庫・冷凍庫内温度計	隔測温度計	搬入時	受入担当者	規定温度帯より高い場合は調理責任者に報告し、対応を検討する	記録の確認 冷蔵庫・冷凍庫の定期点検	食品保管時の記録簿
↓										
計量										
↓										
再加熱	加熱不足による 生残菌		75℃、1分間以上に加熱する	中心温度	食品温度計による測定	再加熱最終段階	調理担当者	75℃に達していない場合は75℃以上に1分以上に加熱する	測定機器の点検	食品の加熱加工の記録簿
↓										
ウォーマーに移しかえる	器具からの汚染		ウォーマーのホテルパンは消毒済のものを使用する							
↓	生残菌の増殖	CCP	ウォーマーは設定温度・湯温共70℃以上とする	設定温度とウォーマーの湯温	温度計	食品保管時	調理担当者	湯温が70℃に達していなかった場合は温度調整ツマミを調整する	ウォーマーの保守点検	食品保管時の記録簿
↓										
提供時に盛り付ける	器具からの汚染		盛り付け用トングは消毒済のものを使用する							
↓										
廃棄処分	生残菌の増殖	CCP	常温で2時間以上、又は、冷蔵10℃以下、温蔵65℃以上の場合は4時間を経過したものは廃棄処分する	各食品	時計	随時	提供担当者	温蔵開始時間が不明なものは廃棄処分する	時計の点検	残存料理の扱い記録簿