ハザード分析例

製品の名称：

(1)	(2)	(3)	(4)
原材料 / 工程	(1)で発生が予想されるハザードは何か？	食品から減少・排除が必要で重要なハザードか？	(3)欄の判断をした根拠は何か？
1 未殺菌液卵受入れ	<ul style="list-style-type: none"> ・生物的危害 サルモネラによる汚染 ・化学的危害 抗生物質の残留 動物性医薬品の残留 ・物理的危害 卵殻の混入 ビニール片の混入 		<p>汚染の可能性あり</p> <p>混入の可能性あり。</p> <p>後工程No17のストレイナー(100メッシュ)で排除される。</p>
2 加工済み鶏肉受入れ	<ul style="list-style-type: none"> ・生物的危害 カンピロバクターによる汚染 ・化学的危害 抗生物質の残留 動物性医薬品の残留 ・物理的危害 骨・羽毛の混入 		<p>ボイル済みである。</p> <p>混入の可能性あり。</p>
3 カット生玉ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ・生物的危害 病原微生物による汚染 ・化学的危害 農薬の残留 ・物理的危害 非金属異物 金属異物 		<p>後工程No24のプランチングにより排除される。</p> <p>混入の可能性あり。</p> <p>後工程No33の金属探知により排除される。</p>
4 でん粉受入れ	<ul style="list-style-type: none"> ・生物的危害 なし ・化学的危害 農薬の残留 ・物理的危害 虫の混入 金属異物 	×	<p>混入の可能性あり。</p> <p>後工程No33の金属探知により排除される。</p>
5 着色料	<ul style="list-style-type: none"> ・生物的危害 なし ・化学的危害 着色料の汚染化学物質 ・物理的危害 異物 		<p>混入の可能性あり。</p>
6 酸化防止剤	<ul style="list-style-type: none"> ・生物的危害 なし ・化学的危害 酸化防止剤の汚染化学物質 ・物理的危害 異物 		<p>混入の可能性あり。</p>
7 調味料受入れ	<ul style="list-style-type: none"> ・生物的危害 なし ・化学的危害 		<p>混入の可能性あり。</p>

	農薬の残留 ・物理的危険 非金属異物 金属異物		後工程No33の金属探知により排除される。
8 食塩	・生物的危険 なし ・化学的危険 なし ・物理的危険 非金属異物 金属異物		後工程No33の金属探知により排除される。
9 モールドトレイ、包装材料	・生物的危険 なし ・化学的危険 食品衛生法不適合 ・物理的危険 非金属異物 金属異物		後工程No33の金属探知により排除される。
# 水受入れ	・生物的危険 病原微生物等汚染 クリプトスポリジウム ・化学的危険 農薬の残留 ・物理的危険 非金属異物 金属異物		定期的塩素濃度の確認 混入の可能性あり。 混入の可能性あり。 後工程No33の金属探知により排除される。
# 液卵冷蔵保存 5 以下	・生物的危険 病原微生物等の増殖 ・化学的危険 混在化学物質の汚染 ・物理的危険 非金属異物 金属異物	×	冷蔵保存で増殖なし
		×	PRPで管理できる。
		×	PRPで管理できる。
		×	PRPで管理できる。
# 鶏肉・生ねぎ冷凍保存	・生物的危険 ・化学的危険 ・物理的危険 金属異物	×	冷凍保存で増殖なし
		×	PRPで管理できる。
		×	PRPで管理できる。
# でん粉、着色料 酸化防止剤 調味料、食塩 モールドトレイ、 包装材料常温保存	・生物的危険 微生物等汚染 ・化学的危険 ・物理的危険 非金属異物 金属異物	×	PRPで管理できる。
		×	PRPで管理できる。
		×	PRPで管理できる。
		×	後工程の金属探知により排除される。
# 水常温保存	・生物的危険 微生物等の増殖 ・化学的危険 混在化学物質の汚染 ・物理的危険 非金属異物 金属異物	×	PRPで管理できる。
		×	PRPで管理できる。
		×	PRPで管理できる。
		×	PRPで管理できる。
15 加温	生物的：病原微生物の増殖 化学的、物理的：なし		適正に管理されないと病原微生物増殖の可能性
16 解凍<鶏肉、玉ねぎ>	生物的：病原微生物の増殖 化学的、物理的：なし		適正に管理されないと病原微生物増殖の可能性
17 攪拌・ろ過	生物的：病原微生物の増殖 病原微生物の汚染 化学的：洗剤の混入 物理的：異物の混入	×	適正に管理されないと病原微生物増殖の可能性 PRPで管理
		×	PRPで管理
		×	PRPで管理（フィルターの点検）
18 選別・磁石 鶏肉	生物的：病原微生物の汚染 化学的：洗剤の混入	×	PRPで管理（選別台・磁石の洗浄殺菌）
		×	PRPで管理（攪拌機・フィルターの洗浄殺菌）

ねぎ	物理的：異物の混入	×	PRPで管理（バッチ毎の設備点検、磁力の確認）
19 選別 でん粉、着色料、 酸化防止剤、 調味料、食塩	生物的：病原微生物の汚染 化学的：洗剤の混入 物理的：異物の混入	×	PRPで管理 PRPで管理 PRPで管理
20 鶏肉計量 21 カットねぎ計量 22 でん粉、添加物、食塩	生物的：病原微生物の汚染 化学的：洗剤の混入 物理的：異物の混入(金属)	×	PRPで管理(使用器具の衛生管理) PRPで管理
23 でん粉、添加物、食塩、水の混合、加熱・殺菌(かき卵作成)96約20分7-10rpm	生物的：病原微生物の残存 化学的：洗剤の混入 物理的：異物の混入(金属)	×	PRPで管理 PRPで管理
24 ねぎのブランチング 90 1分	生物的：病原微生物の残存 化学的：洗剤の混入 物理的：異物の混入(金属)	×	温度・時間の管理不良による病原微生物残存 PRPで管理 PRPで管理
25 鶏肉、ねぎの混合・加熱 65 以上、7-10rpm	生物的：病原微生物の汚染 病原微生物の増殖 化学的：洗剤の混入 物理的：異物の混入(金属)	×	PRPで管理 温度・時間の管理浮揚による病原微生物増殖 PRPで管理 PRPで管理
26 加水(重量調整)	生物的：病原微生物の増殖 化学的：洗剤の混入 物理的：異物の混入(金属片)	×	温度・時間の管理不良による病原微生物増殖 加水時間の管理、加水機器の確実な管理 PRPで管理 PRPで管理
27 トレー充填	生物的：病原微生物の汚染 化学的：洗剤の混入 物理的：異物の混入(金属)	×	温度・時間の管理不良による病原微生物汚染 PRPで管理 PRPで管理
28 放冷 1時間以内20 以下	生物的：病原微生物の増殖 生物的：病原微生物による汚染 化学的：洗剤の混入 物理的：異物の混入	×	温度・時間の管理不良による病原微生物増殖 温度・時間の管理不良による病原微生物汚染 PRPで管理 PRPで管理
2 冷凍保管	・生物的、化学、物理：なし		
3 凍結乾燥	・生物的：微生物の増殖 化学、物理：なし		乾燥不十分だと、微生物の増殖の可能性
3 検品 (重量、塩分、 細菌検査、水分含量)	・生物的：微生物の汚染 ・化学、物理：なし		PRPで管理
3 保管	・生物的：微生物の汚染 ・化学、物理：なし		PRPで管理
3 3 金属検出	生物的：病原微生物による汚染 化学的：なし 物理：異物の残存(金属)	×	PRPで管理 機械不良、故障による金属片残存の可能性
3 4 ピロー包装	生物的：病原微生物による汚染 化学的：なし 物理的：異物の混入(金属)	×	PRPで管理 PRPで管理
35 ウェイトチェック	生物、化学、物理：なし		
36 ダンボール梱	生物、化学、物理：なし		
37 ケース金属検出	生物、化学：なし 物理的：異物の残存(金属)		機械不良、故障による金属片残存の可能性
38 保管	生物、化学、物理：なし		
39 出荷	生物、化学、物理：なし		