ハザード分析例

製品の名称：

責任者名

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6) 管理手段 手順書あり、OPRP,CCPIは要記録)		
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は何か？	(3)欄の判断をした根拠は何か？	(3)欄で重要と認められたハザードの管理手段は何か？	PRP	OPRP	CCP
1 未殺菌液卵受入れ	<ul style="list-style-type: none"> ・生物的ハザード： 糞尿漏、大腸菌、黄色ブドウ球菌等耐熱性菌の混入 ・化学的ハザード <ul style="list-style-type: none"> 抗生物質の残留 動物性医薬品の残留 ・物理的ハザード <ul style="list-style-type: none"> 卵殻・ビニール片の混入 金属の混入 		後工程No23での加熱調理で排除 混入の可能性あり。 混入の可能性あり。 混入の可能性あり。	生産者の品質保証（腐敗菌 1×10^5 /g以下）検査証明書添付 生産者・流通業者の管理徹底 生産者の品質保証（出荷前2週間以内の投与をしない） 後工程No17のストレイナー（100メッシュ）で排除される。 後工程No33の金属探知で排除	加熱調理手順 攪拌濾過手順	原材料受入れ基準 原材料受入れ基準	× × × ×
2 ボイル済み鶏肉受入れ	<ul style="list-style-type: none"> ・生物的ハザード <ul style="list-style-type: none"> カビ・カンパ等病原菌等による汚染 ・化学的ハザード <ul style="list-style-type: none"> 抗生物質の残留 動物性医薬品の残留 ・物理的ハザード <ul style="list-style-type: none"> 骨・羽毛の混入 金属の混入 		ボイル不十分の場合汚染の可能 混入の可能性あり。 混入の可能性あり。	生産者の品質保証（腐敗菌 1×10^5 /g以下）検査証明書添付 生産者の品質保証（出荷前2週間以内の投与をしない） 生産者の品質保証 後工程No33の金属探知で排除	製造委託基準	原材料受入れ基準 原材料受入れ基準	× × × ×
3 カット生玉ねぎ受入れ	<ul style="list-style-type: none"> ・生物的ハザード <ul style="list-style-type: none"> 病原微生物による汚染 ・化学的ハザード <ul style="list-style-type: none"> 農薬の残留 ・物理的ハザード <ul style="list-style-type: none"> 非金属異物 金属異物 		混入の可能性あり 混入の可能性あり。 混入の可能性あり。	後工程No24のブランチングにより排除される。 生産者の品質保証 生産者の品質保証 後工程No33の金属探知で排除	ブランチング手順	原材料受入れ基準	× × × ×
4 でん粉受入れ	<ul style="list-style-type: none"> ・生物的ハザード <ul style="list-style-type: none"> なし ・化学的ハザード 		混入の可能性あり。	生産者の品質保証			×

	農薬の残留 ・物理的ハザード 虫の混入 金属異物		混入の可能性あり。	生産者の品質保証 後工程No33の金属探知で排除		原材料受入れ基準	×	×
5 着色料	・生物的ハザード なし ・化学的ハザード 着色料の汚染化学物質 ・物理的ハザード 金属異物		混入の可能性あり。	生産者の品質保証 生産者の品質保証 後工程No33の金属探知で排除		原材料受入れ基準	×	×
6 酸化防止剤	・生物的ハザード なし ・化学的ハザード 酸化防止剤の汚染化学物質 ・物理的ハザード 金属異物		混入の可能性あり。	生産者の品質保証 後工程No33の金属探知で排除		原材料受入れ基準	×	×
7 調味料受入れ	・生物的ハザード なし ・化学的ハザード 農薬の残留 ・物理的ハザード 非金属異物 金属異物		混入の可能性あり。	生産者の品質保証 生産者の品質保証 後工程No33の金属探知で排除		原材料受入れ基準	×	×
8 食塩	・生物的ハザード なし ・化学的ハザード なし ・物理的ハザード 非金属異物 金属異物		混入の可能性あり。	生産者の品質保証 後工程No33の金属探知で排除		原材料受入れ基準	×	×
9 モールドトレイ、包装材	・生物的、化学的ハザードなし ・物理的ハザード 非金属異物 金属異物		混入の可能性あり。	生産者の品質保証 後工程No33の金属探知で排除	包装資材受入基準		×	×
10 水受入れ	・生物的ハザード 病原微生物等汚染 ・化学的、物理的ハザード なし	×	PRPで管理	定期的塩素濃度の確認	使用水検査手順			
11 液卵冷蔵保存 5 以下	・生物的ハザード 病原微生物等の増殖 ・化学的、物理的ハザード なし		冷蔵庫の温度管理			冷蔵庫管理基準		×
12 鶏肉・生ねぎ 冷凍保存	・生物的ハザード ・化学的、物理的ハザード なし		冷凍庫の温度管理			冷凍庫管理基準		×
13 でん粉、着色料 酸化防止剤 調味料、食塩	・生物的ハザード 微生物等増殖 ・化学的ハザード なし	×	PRPで管理できる。		原材料保管手順			

モールドトレイ・包装材常温保存	・物理的ハザード なし						
14 水常温保存	・生物的:微生物等の汚染 ・化学的、物理的ハザード なし	×	PRPで管理できる。		使用水管理基準		
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	温度計、タイマー		加温時間管理基準	×
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	温度計、タイマー		解凍手順	×
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)	温度計、タイマー	使用器具衛生管理 機械設備洗浄手順 攪拌濾過作業手順	攪拌濾過作業手順	×
18 選別・磁石 鶏肉 ねぎ	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(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) PRPで管理(パッチ毎の設備点検、磁力の確認)		選別・磁石手順	金属探知手順	×
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	後工程No33の金属探知で排除	使用器具衛生管理 手順		
20 鶏肉計量 21 カットねぎ計量 22 でん粉、添加物、食塩計量	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	後工程No33の金属探知で排除	使用器具衛生管理		
23 でん粉、添加物、食塩、水の混合、加熱・殺菌(かき卵作成)	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で管理できる。	温度計、タイマー 後工程No33の金属探知で排除	使用器具衛生管理	かき卵製造手順 (96 約20分7-10rpm)	×
24 ねぎのブランピング	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で管理できる。	後工程No33の金属探知で排除	使用器具衛生管理	ブランピング手順 (90 1分)	×
25 鶏肉、ねぎの混合・加温	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・時間の管理不良による病原微生物増殖 PRPで管理 PRPで管理できる。	後工程No33の金属探知で排除	使用器具衛生管理 使用器具衛生管理	混合・加温手順書 65 以上、7- 10	×

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)	×	×	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で管理できる。	後工程No33の金属探知で排除	使用器具衛生管理	加水管理手順	×
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	後工程No33の金属探知で排除	使用器具衛生管理 容器管理手順		
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、物理的：なし	×		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		使用器具衛生管理	放冷手順	×
29	冷凍保管	・生物的、化学、物理：なし							
30	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	温度・時間管理する		真空凍結乾燥手順	CCP1
31	検品(重量、細菌検査、水分)	・生物的：なし ・化学、物理：なし							
32	保管	・生物的、化学、物理：なし							
33	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	金属探知機の定期的作動点検と記録	使用器具衛生管理		CCP2
34	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		包装点検手順 包装点検手順		
35	ウェイトチェック	生物、化学、物理：なし							
36	タンク-腐蝕	生物、化学、物理：なし							
37	ケース金属検出	生物、化学、物理：なし							
38	保管	生物、化学、物理：なし							
39	出荷	生物、化学、物理：なし							