

表-1 ハザード分析ワークシート例

様式番号	様式名		様式作成日	様式最新改訂日	承認
様式 742-001-00	ハザード分析ワークシート		2005-06-21		山田
ハザードの分類：B；生物学的、C；化学的、P；物理的 危害の厳しさ：3；重度、2；中度、1；軽度、発生頻度：3；発生頻度も高い、2；発生頻度は中程度、1；発生頻度は低い					
製品又は製品群名	製造部署・ライン		作成日	最新改訂日	承認
生あん	第一製造ライン		2005-09-05		山田

  

(1) 製品／段階	(2) 当該製品に含まれる／当該段階で侵入、増大する或は管理されるハザードの特定	(3) 第2欄決定の根拠	(4) ハザード評価			(5) 特定されたハザードは衛生管理方法で管理可能か	(6) 衛生管理方法で管理不可の場合管理手段はあるか		(7) 管理手段の妥当性は可か	(8) 許容限界の要否	(9) 管理箇所 CCP、OPRP ()内は管理点の段階番号		
			厳しさ	頻度	危険度		イエス／ノー	管理手段				イエス／ノー	管理手段
1.原料豆	B:腐敗微生物による汚染(栄養細胞)	・原料豆は農産物なので菌付着は避けられない	2	2	4	ノー		イエス	加熱殺菌	可	不要	OPRP3B (30)	
	B:腐敗微生物による汚染(芽胞)	・原料豆は農産物なので菌付着は避けられない	2	2	4	ノー		イエス	水温、冷蔵管理で増殖予防 表示による顧客への伝達	可	不要	OPRP6B (36) OPRP 8B (41) CCP4B (46)	
	B:病原微生物(芽胞非形成)による汚染 サルモネラ属菌 病原大腸菌 黄色ブドウ球菌	・原料豆は農産物なので菌付着は避けられない	3	3	9	ノー		イエス	加熱殺菌	可	不要	OPRP3B (30)	
	B:病原微生物(芽胞形成)による汚染 クロストリジウム属菌 セリウス属菌	・原料豆は農産物なので菌付着は避けられない	3	3	9	ノー		イエス	水温、冷蔵管理で増殖予防 表示による顧客への伝達	可	不要	OPRP6B(36) OPRP 8B(41) CCP4B(46)	
	C:シアン化合物含有	・原料豆によってはシアン化合物を含むものがある	2	2	4	イエス	・農家にシアン化合物を含まないものを注文。保証書入手						
	C:農薬残存	・原料豆生産者が適正に農薬を使用しない	2	1	2	イエス	・農家に適正な農薬使用を委託。保証書入手						
	P:硬質異物 金属片 プラスチック、木片、ガラス、小石等 軟質異物 昆虫、そ族由来物 ビニール片、紐等 人毛、獣毛	・原料豆は農産物なので異物混入は避けられない	3	3	9	ノー		イエス	選別機による分別 篩分による分別	可 可	要 不要	CCP2P (22) OPRP4P(33)	