

取組状況報告資料の見方について

1 旅館・ホテルのご発表について

(1) メニューのグループ分け

(2) 調理手順

(3) 調理工程一覧図

グループ2とグループ3の代表的なメニューのご紹介

(4) 危害要因分析

危害分析シートを整理した総括表のご紹介

作業ステップ

発生が予想される危害要因

発生する要因

防止方法

重要管理点（CCP）

2 飲食店のご発表について

(1) メニューのグループ分け

危害要因分析(様式例)

グループ	2 (加熱して提供するもの)
代表メニュー	

作業 ステップ	発生が予想される 危害要因	発生する要因	防止方法	重要管理点 (CCP)
1. 受入	微生物の存在	原材料由来の微生物汚染	後の加熱工程で管理する	
2. 保管	微生物の増殖	冷蔵庫の温度管理の不備	冷蔵庫の定期的な温度の確認	
3. 準備	微生物の汚染	従事者からの汚染 調理器具等からの汚染	従業員の体調管理 適切な手洗い 包丁・まな板の使い分け	
4. 加熱	微生物の生残	加熱温度及び時間の不足	十分な加熱調理 (加熱温度及び時間の確認)	CCP
5. 盛付	微生物の汚染	従事者からの汚染	従業員の体調管理 適切な手洗い	
6. 提供	なし			