


メニューのグループ分け

メニュー	グループ1	グループ2	グループ3
	加熱しないもの	加熱して提供するもの	加熱と冷却をくりかえすもの
お造り盛り合わせ	マグロ、サーモン、イカ、大根けん、大葉、山葵、紅立、菊花、たまり醤油		
エビチリソース		エビ(1度揚げの場合)	エビ(2度揚げの場合)
		春雨	チリソース
茶碗蒸し		茶碗蒸し	
カボチャ煮			カボチャ煮
ローストビーフ		ポテトフライ、ブロッコリー	ローストビーフ
トスサラダ	トスサラダ		
チキンのロースト		チキンのロースト	

調理手順

グループ	3（加熱と冷却をくりかえすもの）
代表メニュー	ローストビーフ

メニュー：ローストビーフ				
数 量：○人前				
No.	原料名	アレルゲン	数量	作業手順
1	牛ロース ブロック肉			ブロック状にカットした肉に塩、胡椒をして焼き色をつける。 一度冷やして真空パックをして真空調理をする。 牛ロースに火を入れ、氷水で冷却する。 使用時、再加熱（加温）を行い、カットして提供。
2	塩			
3	胡椒			
4	その他			
5				
6				
7				
8				
9				
10				
盛り付け図				
				

備考

調理工程一覧図

調理工程一覧図				
グループ	3(加熱と冷却をくりかえすもの)			
代表メニュー	ローストビーフ			
作業のステップ		1	2	3
(原材料)		牛ロースブロック肉	塩	胡椒
受入	生食用／加熱用	加熱用		
保管	温度帯	冷蔵	常温	常温
準備	内容	下処理(肉類)		
		下味付け	←	←
		表面焼く		
		冷却(冷蔵庫)		
		真空パック		
加熱	内容	湯せん器		
冷却	内容	水冷(氷水)		
保冷	内容	冷蔵庫		
再加熱(加温)	内容	湯せん器		
保温	内容	温蔵設備		
盛付	内容	カット		
		手		
提供				

危害要因分析

グループ	3 (加熱と冷却をくりかえすもの)
代表メニュー	ローストビーフ

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・冷却工程で管理する	
2. 保管	微生物の汚染・増殖	保管中の汚染	保管場所の区別	
		保管温度の管理不良	冷蔵庫の温度管理	
3. 準備	微生物の汚染・増殖	従事者からの汚染	従業員の体調管理 適切な手洗い・うがいの実施、手袋の着用	
		調理器具等からの汚染	調理器具の衛生的な管理 専用のまな板、包丁の使用	
		長時間の作業	短時間での作業	
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. 冷却	微生物の増殖	温度管理の不備	短時間で冷却後、冷蔵庫で管理	CCP
6. 再加熱 (加温)	微生物の増殖	温度管理の不備	温度管理の徹底、提供までの時間管理	
7. 保温	微生物の増殖	温度管理の不備	温度管理の徹底 (冷蔵庫の温度確認)	
8. 盛付	微生物の汚染・増殖	従事者からの汚染	従業員の体調管理 適切な手洗い・うがいの実施 手袋、マスクの着用	
		調理器具等からの汚染	まな板、包丁等器具の衛生管理 盛付台の衛生的な管理 (清潔にし、周辺で下処 理・洗浄作業しない)	
		長時間の作業	短時間での作業	
9. 提供	なし			