

微生物学的危害の発生に関する主な要因

(HACCPにおける微生物危害と対策 食品保全研究シリーズ③、中央法規出版(株)、日本食品保全研究会、p.10、2000年)

HACCPと一般衛生管理との関係の概念図

(「小田隆弘：食品衛生管理、新 入門食品衛生学、p.190、2007年、(株)南江堂」より許諾を得て転載)

ハンバーグ製造におけるHACCPプランの例

(「小田隆弘：食品衛生管理、新 入門食品衛生学、p.188、2007年、(株)南江堂」より許諾を得て転載)

調理工程	危害	防除手段	CCPかPPか	管理基準 または注意点	監視項目および 測定方法	管理基準逸脱 時の修正措置	記録
原料受入	病原菌汚染 有害化学物質残留 異物混入	受入時の検品・納入業者の検査証明書	PP	(鮮度、異物混入、搬入温度などを検品し、不良品は返品か選別使用する。衛生証明書も徴収する)			
原料保管	微生物の増殖	冷蔵または冷凍	PP	(保管温度・保管時間に注意する)			
原料タマネギの皮むき、細切	タマネギの渋皮、根、包丁の刃こぼれの混入	肉眼的除去および使用後の包丁の刃のチェック	PP	(タマネギの渋皮、根、包丁の刃こぼれ混入がないことを目視で確認する)			
鶏卵の割卵と攪拌	サルモネラ属菌の増殖、卵殻片の混入	割卵、攪拌後長時間放置しない、卵殻片の除去	PP	(卵殻片の混入に注意する。あれば完全に除去する)			
混合・成型	手指からの病原菌汚染	手指の洗浄消毒	PP	(作業前後の手指と器具の殺菌消毒)			
焙焼	加熱不足による病原菌残存	十分な加熱	CCP	中心温度が75℃1分以上	中心温度計による中心温度測定とタイマーによる時間測定	焼き直し	中心温度と加熱時間を記録
放冷	バットからの病原菌汚染、異物混入	バットの洗浄消毒	PP	(バットの洗浄消毒の確認)			
カッティング	まな板、包丁からの病原菌汚染	まな板、包丁の殺菌消毒	PP	(殺菌済みのまな板、包丁を使用する)			
盛りつけ	手指からの病原菌汚染	手指の洗浄消毒または使い捨て手袋を使用	PP	(手指の洗浄消毒または使い捨て手袋を使用する)			
保管	残存病原菌の増殖	保管時間と保管温度を守り、菌増殖を抑制	CCP	25℃以下で最大6時間以内	盛りつけ終了時刻からの時間を時計で計測、保管温度を計測	廃棄	保管温度・保管時間、廃棄量の記録

PP(Prerequisite Point)とは一般衛生管理を行うべき作業工程の意味で、その工程に必要な衛生作業をカッコ書きで示した。