

衛生管理計画作成講習会 (班別演習)

危害要因分析及びHACCPプラン作成

日本冷凍食品協会
認定工場製品

一般社団法人 日本冷凍食品協会

品質・技術部

I. 危害要因分析リストの作成

事前課題を基に危害要因分析リスト1欄から8欄について、班内で
ブレーンストーミングを行い作成してください。

- ・班毎に、リーダー、発表者、書記を決める
- ・作成した危害要因分析リストを発表
- ・質疑応答及び講評

※タイムスケジュール (9:30~12:30)

1. 9:30~11:40 (130分) 危害要因分析リストの作成
2. 11:50~12:30 (40分) 各班発表10分、質疑及び事務局講評20分

A班発表 11:40 ~ 11:50

B班発表 11:50 ~ 12:00

質疑及び講評 12:00 ~ 12:20

時間厳守

危害要因分析リスト：一般的衛生管理実施表

【事例1】

製品の名称：徳用餃子12個入り

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	一般的衛生管理 * (8)
原材料／工程	(1) で発生が予想される 危害要因は何か？		減少／排除が 必要な重要な 危害要因か？	(3) 欄の判断根拠は何か？	(3) 欄で重要と認められた 危害の管理手段は何か？	この工程 は CCPか？	特定衛生管 理手段が必 要か？	衛生管理項目
1 冷凍食肉 (豚肉、鶏肉、豚脂)	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							
2 キャベツ	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							
3 冷凍野菜 (刻みニラ、 おろしにんにく)	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							
4 副原料	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							
5 調味料	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							
6 皮	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							
7 包装資材	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							
8 受入(冷凍食肉)	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							
9 受入(キャベツ)	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							
10 受入(冷凍野菜)	・生物的							

11 (お願い)

12 ・発表資料は、事務局にてPDF化して投影しますので、完成したものから順次提出下さい。

13 ・演習資料は、太文字で強くハッキリ書いてください

15 冷凍保管 (冷凍食肉)	・物理的							
	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							
16 冷蔵保管 (キャベツ)	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							
17 冷凍保管 (冷凍野菜)	・生物的							
	・化学的							
	・物理的							

II. HACCPプランの作成

午前中に完成させた危害要因分析リストを基にHACCPプランを作成する。

- ・作成したHACCPプランを班別に発表
- ・質疑応答と事務局による講評

※タイムスケジュール（～16:10）

1. ~15:00 HACCPプランの作成
2. 15:00～16:10 発表、質疑応答、講評

A班発表 15:00～15:15
質疑、講評 15:15～15:40

B班発表 15:40～15:45
質疑、講評 15:45～16:10

HACCP プラン

製品の名称 徳用餃子12個入り

番号	CCP
段階/工程	
危害 生物的 化学的 物理的	
発生要因	
管理手段	
管理の基準	
モニタリング方法 対象 方法 頻度 担当者	
改善措置 措置 担当者	
検証方法 対象 方法 頻度 担当者	
記録文書名 (記録内容)	