

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
ブレイ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							一般的衛生管理	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	* (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								
13								
14								
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	
<div> <div>危害</div> <div> <div>生物学的</div> <div>化学的</div> <div>物理的</div> </div> </div>	
発生要因	
管理手段	
管理の基準	
<div>モニタリング方法</div> <div> <div>対象</div> <div>方法</div> <div>頻度</div> <div>担当者</div> </div>	
<div>改善措置</div> <div> <div>措置</div> <div>担当者</div> </div>	
<div>検証方法</div> <div> <div>対象</div> <div>方法</div> <div>頻度</div> <div>担当者</div> </div>	
記録文書名 (記録内容)	