危害要因リスト

作成日2017年07月04日　　　作成部門　FSMS推進室　　　品名　畜大アイスクリーム

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| プロセス/ステップ | 予想される食品安全  ハザードは何か？ | 食品から減少･排除が必要で重要なハザードか？ | 判断した根拠は何か？ | 重要と認めたハザードの管理手段は何か？ | CCP/  OPRP |
| 1．生クリーム | 生物的  ①製造ﾒｰｶｰでの有害微生物の残存  ②有害微生物の増殖  化学的  ①製造ﾒｰｶｰでの化学薬剤、洗剤・殺菌剤の混入  物理的  ①製造ﾒｰｶｰでの異物混入  ②開封時の容器片混入 | ×  ×  ×  ×  × | 製造ﾒｰｶｰより検査成績書徴収確認  及びﾒｰｶｰ工程点検実施（3年／1回）  保存温度基準遵守（10℃以下）  製造ﾒｰｶｰより検査成績書徴収確認及びﾒｰｶｰ工程点検実施（3年／1回）  同上  開封作業注意 |  |  |
| 4．混合・加熱 | 生物的  ①有害微生物の汚染  ②有害微生物の増殖  化学的  ①装置用洗剤・殺菌剤の混入  物理的  ①装置・器具破片、資材容器片、体毛等の混入 | ×  ×  ×  × | 計量作業、機器洗浄殺菌の手順遵守  作業温度基準と放置時間基準遵守  装置洗浄手順の遵守  終業時点検、資材開封時注意、始業前チェック徹底 |  |  |
| 5．殺菌 | 生物的  ①有害微生物の残存  ②有害微生物の増殖  化学的  ①装置用洗剤・殺菌剤の混入  物理的  ①装置・器具破片、資材容器片、体毛等の混入 | 〇  〇  ×  × | 殺菌温度・時間基準の遵守  同上  装置洗浄手順の遵守  終業時点検、資材開封時注意、始業前チェック徹底 | 万一基準逸脱時に後工程で保証する工程が無く、且つ人体に与える危害が甚大 | CCP |
| 11．容器 | 生物的  ①製造ﾒｰｶｰでの有害微生物の汚染  ②保管時での有害微生物汚染  化学的  ①製造ﾒｰｶｰでの化学薬剤、洗剤・殺菌剤の混入  物理的  ①製造ﾒｰｶｰでの異物混入  ②開封時の外装片混入 | ×  ×  ×  ×  × | 製造ﾒｰｶｰより検査成績書徴収確認  及びﾒｰｶｰ工程点検実施（3年／1回）  容器保管基準遵守  製造ﾒｰｶｰより検査成績書徴収確認及びﾒｰｶｰ工程点検実施（3年／1回）  同上  開封作業注意 |  |  |
| 13．充填 | 生物的  ①有害微生物の汚染  ②有害微生物の増殖  化学的  ①装置用洗剤・殺菌剤の混入  物理的  ①装置・器具破片、資材容器片、体毛等の混入 | ×  ×  ×  × | 充填作業、機器洗浄殺菌の手順遵守  充填温度基準と保管温度基準遵守  装置洗浄手順の遵守  終業時点検、資材開封時注意、始業前チェック徹底 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 評価の参考 | 重大さ　　　　　　　　　　　　　　　　　　可能性 | 日常的に起こる | 起こるかもしれない | 実際にはあり得ない |
| 死亡･重篤な疾病 | ○ | ○ | △ |
| 製品のリコール･消費者の苦情 | ○ | △ | × |
| ほとんど問題にならない | △ | × | × |

（評価　　〇：高いリスク CCP　　△：中程度のリスクOPRP　　　×：低いリスク PRP）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 設定年月日 | 改定年月日 | 承認者 | 検証者 | 作成者 |
| 2017.07.04 |  | 小田有二 | 藤倉雄司 | 渡辺信吾 |