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 |