リスク分析表Ver.4（スーパーマーケット）

D：毎日
W：週間
M：月間
Y：年間

リスクマネジメント

１分類	２分類	HACCP分類	項目	細目	重要度	モニタリング方法	記録方法	頻度	番号
平時管理	HACCP	食中毒対策	受入／検品	検品時の温度・時間・数量の管理(TTw管理)	CP	容器包装の汚損の確認 ／ 原産地・アレルゲンの確認	納品伝票を利用	D	1
					CCP	消費・賞味期限の確認 ／ 食材の温度・ドリップの確認	納品伝票を利用	D	2
			非加熱食材の管理	保管から提供までの温度・時間の管理(TT管理)	CP	冷蔵庫・冷凍庫・常温置場の保管温度の確認	温度記録	D	3
						保管している食材の消費・賞味期限の確認	―	D	4
			加熱食材の管理	加熱時の温度・時間・量の管理(TTw管理)	CP	調理前に設定基準(何℃、何分、量)の確認	チェックシート	D	5
			再加熱食材の管理	加熱後、冷却するまでの時間管理(TT管理)	CP	冷却時間の確認	チェックシート	D	6
						高温保管温度の確認	チェックシート／温度記録	D	7
			食材が接触する物の清浄度管理	手の管理、手袋の使い方	CP	手洗い実施の確認、手袋の使い方の確認	チェックシート	D	8
				調理器具、容器包装、清掃用具の管理		洗浄・殺菌の確認 ／ (ATPふき取り検査)	チェックシート	D	9
			ゾーニング	食材の定位置管理(肉・魚類、野菜、作り置き商品)	CP	食材の保管位置の確認	チェックシート ＊無くてもよい	D	10
			トイレの管理	清掃・殺菌作業の管理	CP	清掃の確認	チェックシート	D	11
		異物混入対策	害虫獣防除対策	生ごみの管理(PESTの非定住化)	CP	ゴミ箱、廃棄物保管場所の確認／シンク・食洗器の確認	チェックシート	D	12
				保管食材のラッピング・蓋の管理		目視による確認	チェックシート	M	13
				捕捉・忌避対策		設置図面、トラップの確認(業者による作業報告書、等)	チェックシート、作業報告書	M	14
			整理・整頓・清掃(3S)	身だしなみ(髪の毛、装飾品)	CP	目視による確認	チェックシート	D	15
				食材の袋の開封管理		開封方法のトレーニング	トレーニングの実施記録	M／Y	16
				ダスト、換気扇の清掃		目視による確認(業者による作業報告書、等)	チェックシート	M	17
		化学物質混入対策	アレルゲン表示の管理	(本部管轄)メニュー、ホームページの表示管理	CCP	(本部管轄)ダブルチェック	(本部)チェックシート	変更時	18
				受入時の表示確認		食材を受け入れる時の確認	納品伝票を利用	D	19
			洗剤・消毒剤・毒餌、等の管理	洗剤・消毒剤の定位置管理	CP	保管場所の整理整頓、容器の表示の確認	チェックシート	M	20
				毒餌等の配置図面		図面、目視による確認(業者による作業報告書、等)	図面、チェックシート、作業報告書	M	21
			リスク大の食材管理	ふぐの管理	CCP	ふぐ調理師免許者の店内表示	表示の確認	変更時	22
						ふぐ調理基準の確認	管理書類	Y	23
		宗教上のリスク	ハラール	食材・交差汚染・酒類	CP	メニューの表示・仕入れ時の検品・ゾーニング	納品伝票	D	24
			ヴェジタリアン・ビーガン・ペスカタリアン	食材・交差汚染		メニューの表示・仕入れ時の検品・ゾーニング	納品伝票	D	25
			コーシャ	食材・交差汚染・季節		メニューの表示・仕入れ時の検品・ゾーニング	納品伝票	D	26
	品質対策	視覚	整理・整頓・清掃(売場、調理場、外周)		任意	目視	チェックシート	D	27
		嗅覚	店舗内の香り			嗅いで確認	チェックシート	D	28
		肌覚	ホスピタリティ、ケミストリー			(本部管轄)対面ヒヤリング	チェックシート	適時	29
	自社便		食材の温度・時間の管理(TT管理)		CP	配送時の車両庫内温度の確認	チェックシート	D	30
			車両の整理・整頓・清掃(3S)		任意	目視	チェックシート	D	31
危機管理	組織図(緊急連絡網) ＊Web責任者含む				CCP	(本部管轄)組織図の確認	チェックシート	変更時	32
	事故対応管理基準(食品事故／火災／自然災害／人災［バイトテロ・カスハラ・テロ］)				CCP	(本部管轄)管理基準書の更新の確認	チェックシート	変更時	33
						ネガティブリスト	チェックシート	変更時	34
	食品回収				CCP	回収基準書の確認	チェックシート	変更時	35
						食品衛生等システムの整備	保健所のフォーマットに準ずる	発生時	36