

D: 毎日
W: 週間
M: 月間
Y: 年間

リスクマネジメント

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
CCP

容器包装の汚損の確認 / 原産地・アレルギーの確認
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
納品伝票を利用

D
D

1
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
保管している食材の消費・賞味期限の確認

温度記録
-

D
D

3
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
高温保管温度の確認

チェックシート
チェックシート/温度記録

D
D

6
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
調理器具、容器包装、清掃用具の管理

CP

手洗い実施の確認、手袋の使い方の確認
洗浄・殺菌の確認 / (ATPふき取り検査)

チェックシート
チェックシート

D
D

8
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

平時管理

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)
保管食材のラッピング・蓋の管理
捕捉・忌避対策

CP

ゴミ箱、廃棄物保管場所の確認/シンク・食洗器の確認
目視による確認
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
チェックシート
チェックシート、作業報告書

D
M
M

12
13
14

整理・整頓・清掃(3S)

身だしなみ(髪の毛、装飾品)
食材の袋の開封管理
ダスト、換気扇の清掃

CP

目視による確認
開封方法のトレーニング
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
トレーニングの実施記録
チェックシート

D
M/Y
M

15
16
17

化学物質混入対策

アレルギー表示の管理

(本部管轄)メニュー、ホームページの表示管理
受入時の表示確認

CCP

(本部管轄)ダブルチェック
食材を受け入れる時の確認

(本部) チェックシート
納品伝票を利用

変更時
D

18
19

洗剤・消毒剤・毒餌、等の管理

洗剤・消毒剤の定位置管理
毒餌等の配置図面

CP

保管場所の整理整頓、容器の表示の確認
図面、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
図面、チェックシート、作業報告書

M
M

20
21

リスク大の食材管理

ふぐ、野生のキノコ類の管理

CCP

ふぐ調理師免許者の店内表示
ふぐ調理基準の確認

表示の確認
管理書類

変更時
Y

22
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

ベジタリアン・ビーガン・ベスカタリアン

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(フロー、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 [バイオテロ・カスハラ・テロ])

CCP

(本部管轄)管理基準書の更新の確認
ネガティブリスト

チェックシート
チェックシート

変更時
変更時

33
34

食品(テイクアウト・レトルト食品・瓶詰め商品) 回収

CCP

回収基準書の確認
食品衛生等システムの整備

チェックシート
保健所のフォーマットに準ずる

変更時
発生時

35
36