

# 彩の国ハサップガイドライン重要管理点例示

	業 種	備考	HACCPプラン1	HACCPプラン2	HACCPプラン3
法 許 可	飲食店営業		原材料の温度管理	加熱工程	
	喫茶店営業	客席有り	原材料の温度管理		
	菓子製造業		原材料の温度管理	加熱工程	製品の温度管理
	あん類製造業		冷却工程(微生物管理)		
	アイスクリーム類製造業		製造基準		
	乳処理業		製造基準		
	特別牛乳搾取処理業		製造基準		
	乳製品製造業		製造基準		
	集乳業		生乳の温度管理	配送温度管理	
	乳類販売業		受入温度	製品の温度管理	
	食肉処理業		刀の消毒(温湯の管理:83℃)	ブロック肉の温度管理(庫内温度等)	
	食肉販売業		原料肉の温度管理	製品の温度管理	
	食肉製品製造業		製造基準		
	魚介類販売業		丸魚介の温度管理	さく・刺身の温度管理	容器包装済み製品の温度管理
	魚介類せり売業	秩父市場	施設の温度管理		
	魚肉練り製品製造業		製造基準		
	食品の冷凍又は冷蔵業		保管:庫内温度管理	製造:庫内温度管理	
	食品の放射照射業	実態無し			
	清涼飲料水製造業		製造基準		
	乳酸菌飲料製造業		製造基準		
	氷雪製造業		飲用適の水		
	氷雪販売業		飲用適の水		
	食用油脂製造業		加熱温度		
	マーガリン又はショートニング製造業		原材料の配合量管理		
	みそ製造業		蒸煮等の加熱工程	後殺菌	
	醤油製造業		火入れ工程(酵母殺菌)		
	ソース類製造業		蒸煮工程(蒸煮温度)	充填工程(異物混入)	
酒類製造業		仕込み槽の温度管理	殺菌工程		
納豆製造業		発酵工程の温度と時間			
めん類製造業		生麺の場合(加熱工程)	アレルギー物質除去工程		
そうざい製造業		原材料の温度管理			
缶詰又は瓶詰食品製造業		後殺菌工程			
添加物製造業		純度試験結果			
条 例 許 可	菓子種製造業		原材料の温度管理		
	こんにやく類製造業		加熱温度		
	つけ物製造業		洗浄時の殺菌剤濃度		
	魚介類加工業		異物混入防止工程	細切機の刃の管理	
	食料品販売業		食品の保管温度		