

危害分析シート

(お客さんに健康被害を及ぼす可能性がある危険・危害・事故をすべて書いておく)

作業の工程	要因	原因	危害	防止策
野菜を切るとき	肉を切ったまな板を使った	まな板の洗浄不足による二次汚染	食中毒	<ul style="list-style-type: none">肉より先に野菜のカットを行う。もし肉を切ったまな板を使用する場合は、洗剤でよく洗って熱湯をかける野菜用と肉用のまな板を準備する
生の豚肉をさわったあと	手を洗わずに、容器をさわった	手についた食中毒菌が容器につき製品を汚染	食中毒	<ul style="list-style-type: none">生の材料をさわった後は、手を石鹸で洗う一回分ずつ、ビニール袋にいれておき、生肉をなるべくさわらないようにする。
生の豚肉を焼く前	生肉を常温で放置	菌が増える	食中毒 腐敗	<ul style="list-style-type: none">当日は保冷剤を入れたクーラーボックスで低温で保管するクーラーボックスに温度計を設置し、保管温度が10℃以下になっていることを定期的を確認する
焼きそばを炒める工程	肉に十分火が通らなかった	加熱不足による食中毒菌の残存	食中毒	<ul style="list-style-type: none">肉を最初に焼き、両面の色が変わってから、他の材料を入れる焼き時間(10分間)を厳守する
炒めるとき	鉄板をさわる	不注意	やけど	<ul style="list-style-type: none">触らないよう十分注意し、お客さんや一緒に作業している者にも鉄板が熱くなっているため注意するよう声掛けする
提供するとき	髪の毛が入った	異物混入	不快 食中毒	<ul style="list-style-type: none">髪の毛を結ぶ。バンダナを巻くリーダーが服装チェックをする調理中は髪や顔を触らないよう注意する
提供後	お客さんが長時間持ち歩いた	菌が増える	食中毒 腐敗	<ul style="list-style-type: none">提供時に早く食べるように声をかける

危害分析シート

(お客さんに健康被害を及ぼす可能性がある危険・危害・事故をすべて書いておく)

作業の工程	要因	原因	危害	防止策
例) 焼きそばを炒める工程	加熱時間が短く肉に十分火が通らなかった	食中毒菌が残る	食中毒、腐敗	<ul style="list-style-type: none">・肉を最初に焼き、両面の色が変わってから、他の材料を入れる。・焼き時間(10分間)を厳守する。
例) 材料保管	クラブの倉庫に放置	ネズミ、ゴキブリが持つ細菌に汚染される	食中毒、感染症	<ul style="list-style-type: none">・当日仕入れる・冷蔵庫に保管・タッパで保管