HACCPプラン（１）　品名　畜大アイスクリーム

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| プロセス/  ステップ | 食品安全  ハザード | 管理手段 | 許容限界 | モニタリング | | | | 不適合品の管理、修正、是正措置 | 検証 | 記録 |
| 何を | どのように | 頻度 | 誰が |
| 5．殺菌 | 有害微生物の残存 | 殺菌温度、時間の確認 | 68℃30分加熱殺菌 | アイスミックスの殺菌温度と時間を | 殺菌温度は温度計で目視確認する。  殺菌時間はタイマーで目視確認する。  アイスクリーム製造記録に結果を記載する。 | 殺菌ロット毎に | 製造担当者が | ＜修正＞  許容限界を逸脱した場合は、再度殺菌する。  補足  再殺菌のアイスの組織、色調、風味の検査は厳格に行う。  ＜是正処置＞  許容限界逸脱の原因を究明して再発防止対策を講じる。 | 製造責任者がアイスクリーム製造記録で殺菌条件を確認する。 | アイスクリーム製造記録 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 作成年月日 | 改定年月日 | 承認者 | 検証者 | 作成者 |
| 2017.07.03 |  | 小田有二 | 藤倉雄司 | 渡辺信吾 |