（　　）月（　　）日（　　）

危害要因分析シート　- まぐろ油漬け缶詰 -

製造工程	危害（ハザード）	管理手段（重要管理点には☆マークをつける）	
解凍	(生)病原微生物の増殖	適切な温度と時間管理（後の殺菌工程でｺﾝﾄﾛｰﾙ）	
	(化)ヒスタミンの生成	適切な流水温度と解凍時間で防止	
	(物)なし		
魚体処理	(生)		
	(化)		
	(物)		
蒸煮	(生)		
	(化)		
	(物)		
放冷	(生)		
	(化)		
	(物)		
クリーニング	(生)		
	(化)		
	(物)		
切断	(生)		
	(化)		
	(物)		
秤量	(生)		
	(化)		
	(物)		
肉詰め	(生)		
	(化)		
	(物)		
加塩・注油	(生)		
	(化)		
	(物)		
脱気・密封（真空巻締）	(生)		
	(化)		
	(物)		
殺菌・冷却	(生)		
	(化)		
	(物)		
検査・ﾗﾍﾞﾙ貼り	(生)なし		
	(化)なし		
	(物)なし		

（　　）年（　　）組（　　）番　　氏名（　　）

（　　）月（　　）日（　　）

（　　）年（　　）組（　　）番　　氏名（　　）