

表-1 冷凍ハンバーグの異・夾雑物混入要因リスト

工程	フロー図 No.	危害異物	不快異物	混入 頻度	重 篤度	管 理 ラ ン ク
原材料(牛肉, 豚肉)	1	処理不良による骨片		C	B	II
		処理機器よりの鉄錆(小片)		C	B	II
			処理不良による獣毛	A	B	I
原材料(タマネギ)	5	原料付着の石, ガラス片		B	A	I
			処理不良による外皮	B	C	II
原料処理(開梱・解凍)	19		牛肉の梱包ビニールの破片	B	B	II
原料処理(肉の粗切り) フローズンカッター	23	カッターの刃の欠損		C	A	I
原料処理(肉の細切) チョッパー	26	プレート, ナイフの欠損		B	A	I
原料処理(タマネギの細切) スライサー	24	スライサーの刃の欠損		B	A	I
混合 ミキサー	28	ミキサーの部品の破損, 欠落, 混合羽の欠損		C	A	II
			作業員の毛髪	B	B	II
成型 成型機	29	成型機部品の破損, 欠落		C	A	II
			成型漏れ肉, 機械油の付着	A	B	I
焙焼 連続焙焼機	30	連続焙焼機部品の破損, 欠落		C	A	II
			焼きカスの付着	A	B	I
凍結 連続凍結装置	31	連続凍結装置部品の破損, 欠 落		C	A	II
トレー詰 トレー詰機	32	トレー詰機部品の破損, 欠落		C	A	II
			作業員の毛髪	A	B	I
ピロー包装 ピローフィルム包装機	33	包装機部品の破損, 欠落		C	A	II
外箱詰	37	外箱に付着の異物		B	B	II
パレット積み	40	木製パレットの破損による木 片		B	B	II

＜混入頻度＞

A: 高い頻度で混入している

B: 時々混入している

C: まれに混入している

D: ほとんど混入はない

＜重篤度・不快感＞

A: ほとんどのケースで危害を及ぼす, もしくは大変不愉快に思う

B: 危害を及ぼす場合が多い, もしくはかなりの人が不愉快に思う

C: 危害を及ぼす場合もある, もしくは一部の人が不愉快に思うことがある

D: 危害を及ぼすケースは少ない, もしくはまず不愉快に思うことはない

＜管理ランク＞

I: 重要な管理対象事項となる

II: 管理対象事項となる

III: 管理対象事項とする必要はない