

HACCP日次チェック早見表

株式会社マリンポリス

● 開店前チェック		開店30分前まで
No.1	冷蔵庫温度	CCP-2 生食5°C以下/加熱10°C以下
No.2	冷凍庫温度	CCP-2 -15°C以下
No.3	従業員の体調確認	一般 下痢・嘔吐・発熱・手指の傷なし
No.4	受入検品	CCP-1 品温・鮮度・外装・期限
No.5	まな板・包丁の区分	一般 生魚/加熱/野菜の専用使用
No.5b	前日シャリ確認	一般 保管した日のみ・おいと色

● 営業中チェック		仕込み時・調理時
No.6	アニサキス目視	一般 仕込み時に魚種別実施
No.7	加熱調理の中心温度	CCP-5 75°C 1分以上
No.8	ホットキープ温度	一般 60°C以上維持 茶碗蒸し・味噌汁・うどん出汁

● アイドルタイムチェック		15~17時
No.9	コンベア全皿一掃	CCP-4 全皿廃棄・実施時刻を記録
No.10	冷蔵冷凍温度2回目	CCP-2 生食5°C以下/加熱10°C以下/冷凍-15°C以下

● 閉店後チェック		退店前
No.11	シャリ処理	CCP-3 全廃棄/少量保管/異常 ※少量保管はホットケース保温のみ
No.12	シャリロボ清掃	一般 分解・洗浄・消毒・乾燥
No.13	コンベア・レーン清掃	一般 拭き取り+アルコール消毒
No.14	調理場・器具清掃	一般 まな板・包丁・調理台・シンク
No.15	冷蔵冷凍最終温度	CCP-2 ドア閉確認・最終温度

🚨 即報告が必要
<ul style="list-style-type: none">冷蔵冷凍庫の温度異常受入検品でNG食材を受け取った従業員の体調不良（下痢・嘔吐・発熱）

📄 アプリ記録のみで良い
<ul style="list-style-type: none">コンベア一掃の実施忘れシャリロボ洗浄の実施忘れ店舗内で是正完了した軽微な逸脱

🔑 重要ルール（要記憶）
<p>▼シャリ翌日持ち越し ホットケース保温のみ可（冷蔵庫保管は禁止） 閉店後「少量保管」+ 翌朝No.5b確認が必須</p> <p>▼あさり解凍 流水解凍のみ（保温器・冷蔵庫解凍は禁止） 解凍後5°C以下保管・48時間以内使い切り</p> <p>▼コンベア アイドル移行時に全皿一掃 お客様が触れた皿は即座に廃棄</p> <p>▼まな板・包丁 生魚/加熱/野菜の専用使用 色分けは将来導入予定</p>